



A Fortaleza do Dão

## **PET-NALVA**

### **VINHO ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL**

“PETILLANT NATUREL”



#### **TECNOLOGIA:**

É produzido através do método ancestral. O vinho é engarrafado durante a vindima e a fermentação alcoólica termina dentro da garrafa, ficando as borras finas em contacto com o vinho não havendo lugar a posterior filtração, nem adição de produtos. A gaseificação é resultado de fermentação.

#### **CASTAS:**

Malvasia-Fina.

#### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool: 11,2 % vol.

Acidez Total: 6,91 g/L

Açúcares redutores: 0,3 g/L

pH: 3,05

Sobrepresão: 4,3 bar

#### **NOTA DE PROVA:**

Cor citrina, aroma elegante, integrado com fruta vínica do Encruzado e da Uva Cão.

Na boca é macio e persistente. Acidez fresca e equilibrada.

#### **ENOLOGIA:**

António Pina

ADEGA COOPERATIVA DE PENALVA DO CASTELO, CRL

Sede: Calvário – Ínsua; 3550 – 167 Penalva do Castelo – NIPC: 500008671

Tel: 232 642 264; Fax: 232 642 565 – e-mail: [geral@adegapenalva.com](mailto:geral@adegapenalva.com) – [www.adegapenalva.com](http://www.adegapenalva.com)

20-06-2023