A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – CERCEAL-BRANCO 2022
DOC DÃO

TECNOLOGIA:
Esmagamento com desengace, sem maceração pelicular e 1/3 com fermentação em cuba de inox e 2/3 em barrica nova.

CASTAS:
Cerceal-Branco (100%).

PARÂMETROS ANALÍTICOS:
Álcool: 13,0 % vol.
Acidez Total: 6,40 g/L
Acidez Volátil: 0,25 g/L
Açúcares Redutores: <1 g/L
pH: 3,02

NOTA DE PROVA:
Amarelo citrino, aroma austero com leve toque de madeira e alguma complexidade. Sabor forte dominado pela frescura da acidez, elegância e a estrutura própria da casta. Um branco que sabe mais do que cheira.

SERVIÇO:
Servir a 10°C e consumir com pratos fortes, como bacalhau assado, polvo à lagareiro ou morcela tostada no forno.

ENOLOGIA:
António Pina

Contém sulfitos

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 – www.adegapenalva.com
14/12/2023