



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – JAEN 2020 – DOC DÃO



GARRAFA 75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace parcial, fermentação em lagar de inox a 28-30°C, estágio de 12 meses em barricas de segundo ano e engarrafamento ao fim de 10 meses.

CASTAS:

Jaen (100%). Solos graníticos

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,0% vol.

Acidez Total: 5,4 g/L

Acidez Volátil: 0,58 g/L

Açúcares Redutores: <1 g/L

NOTA DE PROVA:

Rubi carregado, aroma frutado e muito atraente, criando forte expectativa para a prova de boca. Sabor forte, taninos aveludados, próprios da casta, e bom equilíbrio entre o álcool e a acidez.

SERVIÇO:

Servir a 16°C sem decantação. Ideal para acompanhar carnes grelhadas, como posta mirandesa ou plumas de porco preto. Para beber desde já ou nos próximos dez anos.

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

15/12/2023