



ADEGA DE PENALVA

ADEGA DE PENALVA - ENCRUZADO 2023 DOC DÃO



GARRAFA 75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, sem maceração pelicular e com 1/3 da fermentação em cuba de cimento e 2/3 em Toneis de carvalho francês.

CASTAS:

Encruzado 100%.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,5 % vol.

Acidez Total: 6,6g/L

Açúcar Residual: 1g/L

NOTA DE PROVA:

Amarelo citrino, aroma delicado e exuberante, criando expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, fresco, dominado pela boa acidez, elegância, complexidade e o carácter da casta.

SERVIÇO:

Servir a 10°C sem decantação. Ideal para acompanhar crustáceos grelhados, peixes delicados ou carnes brancas. Para beber desde já, mas com um enorme potencial de envelhecimento.

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 – www.adegapenalva.com

20-04-24