



A Fortaleza do Dão

## FICHA TÉCNICA

### ADEGA DE PENALVA – TINTA PINHEIRA 2022

#### DOC DÃO



#### TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 30°C, estágio de 12 meses em barricas novas e usadas e engarrafamento ao fim de 18 meses.

#### CASTA:

Tinta Pinheira (Rufete).

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,5 g/L

Açúcares Redutores: < 1 g/L

#### NOTA DE PROVA:

Rubi, aroma intenso e atraente com perfeito equilíbrio entre a fruta e a madeira. Sabor forte, taninos sedosos, fresco e com inconfundível aroma próprio da casta.

#### APTIDÕES:

Para beber desde já. Servir a 16°C sem decantação. Ideal para acompanhar pratos fortes, como polvo à lagareiro ou entrecosto 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](mailto:geral@adegapenalva.com) – [www.adegapenalva.com](http://www.adegapenalva.com)

10-7-24