



A Fortaleza do Dão

## FICHA TÉCNICA

**ADEGA DE PENALVA – BAGA 2022**

**DOC DÃO**



### **TECNOLOGIA:**

Esmagamento com desengace total, fermentação em lagares de inox a 28-30°C, com maceração prolongada, estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano, engarrafamento ao fim de 6 meses. Contém sulfitos.

### **CASTAS:**

Baga 100%. Vinhas centenárias.

### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,7 g/L

Açúcares Redutores: 0,6 g/L

pH: 3,68

### **NOTA DE PROVA:**

Rubi intenso, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios da casta, com frescura de boca. Servir a 16°C sem decantação. Ideal para acompanhar o insuperável cabrito assado em forno de lenha. Para beber desde já ou nos próximos quinze anos.

### **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)

26-03-24