



ADEGA DE PENALVA

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – TOURIGA NACIONAL 2022 DOC DÃO



Garrafa de 75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 28-30°C, com maceração prolongada, estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano e engarrafamento ao fim de 16 meses.

CASTAS:

Touriga Nacional 100%. Solos Graníticos.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,6 g/L

Açúcar Residual: 1,2 g/L

NOTA DE PROVA:

Rubi intenso, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios da casta, frescura de boca e final longo.

SERVIÇO:

Servir a 16°C sem decantação. Ideal para acompanhar o cabrito assado em forno de lenha. Para beber desde já ou nos próximos quinze 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

05-03-25