



ADEGA DE PENALVA

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – ALFROCHEIRO 2022

DOC DÃO



GARRAFA 0.75CL

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 usadas, engarrafamento ao fim de 18 meses.

CASTAS:

Alfrocheiro 100%.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,2 g/L

Açúcar Residual: <1 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