



ADEGA DE PENALVA

## FICHA TÉCNICA

ADEGA PENALVA COLHEITA – ROSÉ 2024

DOC DÃO



GARRAFA 75CL

### TECNOLOGIA:

Com desengace total, foi fermentado em cubas de cimento com temperatura controlada.

### CASTAS:

Touriga Nacional e Tinta Roriz.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,0 g/L

Açúcares Redutores: <1 g/L

### NOTA DE PROVA:

Este vinho apresenta-se fresco na boca com estrutura e boa acidez e aroma de fruta vermelha e notas florais bem vivas.

### APTIDÕES:

Para beber desde já ou nos próximos dois anos. Este vinho pode acompanhar pratos de peixe ou carnes mais leves. Deve ser servido a temperatura de 10°C.

### ENOLOGIA:

António Pina

Contém sulfitos

### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

#### INGREDIENTES:



E(100ml)=317kJ/76kcal

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)

27-4-2025