

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA - BICAL 2023 DOC DÃO



GARRAFA 75CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, sem maceração pelicular e fermentação em cuba de cimento. Estágio de 3 meses em barricas usadas.

CASTAS:

Bical (Borrado das Moscas).

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,4 g/L

Acidez Volátil: 0,20 g/L

Açúcares Redutores: <1 g/L

pH: 3,06

NOTA DE PROVA:

Amarelo citrino, aroma muito delicado, austero e algo enigmático. Sabor suave, fresco e com um toque levemente adocicado, próprio da casta. Para beber desde já ou nos próximos cinco anos.

SERVIÇO:

Servir a 8°C sem decantação. Ideal como aperitivo ou para acompanhar pizzas, sushi ou pratos asiáticos com picante moderado.

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

05/06/2025