



ADEGA DE PENALVA

# Ficha Técnica

DOC DÃO

## TINTA RORIZ 2023



Garrafa 0.75 CL

### **TECNOLOGIA:**

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 30°C, estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês.

### **CASTAS:**

Tinta Roriz (Aragonês).

### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool: 13.5% vol.

Acidez Total: 5.2 g/L

### **NOTA DE PROVA:**

Rubi carregado, aroma frutado e atraente, que cria boa expectativa para a prova de boca. Sabor forte, taninos musculados, próprios da casta, e grande equilíbrio entre o álcool e a acidez.

### **SERVIÇO:**

Servir a 16°C sem decantação. Ideal para acompanhar pratos fortes de forno, como perna de borrego. Para beber desde já ou nos próximos quinze anos.

### **ENOLOGIA:**

António Pina

Contém Sulfitos

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

23/03/2026