



ADEGA DE PENALVA

Ficha Técnica

DOC DÃO

MILÉNIO

ESPUMANTE ROSÉ

BRUTO



Garrafa 0.75 CL

TECNOLOGIA:

Método Clássico, com fermentação em garrafa entre 14 e 15°C. O *dégorgement* fez-se ao fim de 12 meses.

CASTAS:

Touriga-Nacional e Tinta Roriz.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool - 12,5 % vol.

Acidez Total - 6.3 g/L

Acidez Volátil - 0,20 g/L

Açúcares redutores: 4 g/L

pH - 3,00

NOTA DE PROVA:

Cor salmão e bolha persistente. Na boca surpreende pela frescura da acidez e leveza.

SERVIÇO:

Para beber já ou, idealmente, nos próximos quatro anos. Servir a 6-8°C. Ideal para acompanhar a refeição do princípio ao fim ou para celebrar os bons momentos da vida.

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

20/12/2018