



ADEGA DE PENALVA

Ficha Técnica

DOC DÃO

ENCRUZADO

2025



Garrafa 0.75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, sem maceração pelicular e com 2/3 da fermentação em cuba de cimento e 1/3 em barrica nova.

CASTAS:

Encruzado.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 6.5 g/L

Açúcar Residual: <1 g/L

pH: 3.20

NOTA DE PROVA:

Amarelo citrino, aroma delicado e exuberante, criando expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, fresco, dominado pela boa acidez, elegância, complexidade e o carácter da casta.

SERVIÇO:

Servir a 10°C sem decantação. Ideal para acompanhar crustáceos grelhados, peixes delicados ou carnes brancas. Para beber desde já, mas com um enorme potencial de envelhecimento.

ENOLOGIA:

António Pina

DECLARAÇÃO

NUTRICIONAL

INGREDIENTES:



E(100ml)=311kJ/74kcal

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

18/08/2026