



ADEGA DE PENALVA

Ficha Técnica

DOC DÃO

COLHEITA ROSÉ
2025



Garrafa 0.75 CL

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

Açúcar Residual: <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.

SERVIÇO:

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

DECLARAÇÃO
NUTRICIONAL
INGREDIENTES:



E(100ml)=317kJ/76kcal

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
07/08/2026