ADEGA DE PENALVA

Ficha Técnica

DOC DÃO

ENCOSTAS DE PENALVA - BRANCO 2025



Garrafa 0.75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace, sem maceração pelicular e fermentação em cuba de cimento a 18-19°C.

CASTAS:

Malvasia-Fina 60%, Bical 20% e Cerceal Branco 20%.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12.5% vol.
Acidez Total: 5.9 g/L
pH: 3.20

NOTA DE PROVA:

Amarelo citrino, aroma jovem, intenso e atraente. Na boca é uma bela surpresa, pela frescura da acidez, estrutura e final elegante.

SERVIÇO:

Prontíssimo a beber, embora possa ser guardado por um ou dois anos. Servir a 8°C, para alegrar as refeições de todos os dias.

ENOLOGIA:

António Pina

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES:

E(100ml)=300kJ/72kcal

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
20/04/2025