ADEGA DE PENALVA

Ficha Técnica

DOC DÃO

RESERVA 2025



Garrafa 0.75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total. A fermentação foi em cubas de cimento em forma de ovo com estágio em toneis de carvalho francês.

CASTAS:

Castas brancas da região.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13% vol.
Acidez Total: 6.1 g/L
pH: 3.40

NOTA DE PROVA:

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

SERVIÇO:

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

ENOLOGIA:

António Pina

Contém Sulfitos

E(100ml)=318kJ/76kcal

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
29/10/2026