ADEGA DE PENALVA

Ficha Técnica

DOC DÃO

MARQUÊS DE PENALVA - BRANCO- 2024



Garrafa 0.75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total. Fermentação lenta em cubas inox com temperatura controlada 16-17°C, estágio em barricas em novas e usadas de carvalho francês.

CASTAS:

Blend Castas Nobres da Região

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13% vol.
Acidez Total: 6.74 g/L
Açúcar Residual: 1 g/L
pH: 3.35

NOTA DE PROVA:

Amarelo cítrico, aroma delicado e exuberante. Sabor intenso, fresco, dominado pela boa acidez e estrutura, próprios dos vinhos do Dão.

ENOLOGIA:

António Pina

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES:

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
14/07/2026