ADEGA DE PENALVA

Ficha Técnica

DOC DÃO

MARQUÊS DE PENALVA ROSÉ- 2024



Garrafa 0.75 CL

TECNOLOGIA:

Com desengace total, foi fermentado em cubas de cimento com temperatura controlada. Teve em estágio prolongado em madeira sobre borras finas.

CASTAS:

Blend Castas Nobres da Região

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 12.5%
Acidez Total: 5.9 g/L
Açúcar Residual: 0.7g/L
pH: 3.38

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)=kJ/0kcal

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
29/05/2026