ADEGA DE PENALVA

Ficha Técnica

DOC DÃO

MARQUÊS DE PENALVA TINTO - 2023



Garrafa 0.75 CL

TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, fermentação em cubas inox com temperatura controlada, maceração prolongada, estágio em barricas de carvalho francês.

CASTAS:

Blend castas típicas e certificadas da região do Dão.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13.5% vol.
Acidez Total: 5.43 g/L
Açúcar Residual: 0.6 g/L
pH: 3.76

NOTA DE PROVA:

Cor rubi, aroma frutado e atraente, com sabor intenso, taninos irreverentes, próprios da Região do Dão, com final fresco e longo.

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