



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

ADEGA DE PENALVA – BAGA 2020 DOC DÃO



TECNOLOGIA:

Esmagamento com desengace total, fermentação em lagares de inox a 28-30°C, com maceração prolongada, estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano, engarrafamento ao fim de 6 meses.

CASTAS:

Baga 100%. Vinhas centenárias com solos graníticos.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13,5% vol.

Acidez Total – 5,8 g/L

Açúcares Redutores: <1 g/L

NOTA DE PROVA:

Rubi intenso, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios da casta, com frescura de boca. Servir a 16°C sem decantação. Ideal para acompanhar o insuperável cabrito assado em forno de lenha. Para beber desde já ou nos próximos quinze anos.

ENOLOGIA:

António Pina

ADEGA COOPERATIVA DE PENALVA DO CASTELO, CRL

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

26-12-17