



A Fortaleza do Dão

## FICHA TÉCNICA

**ADEGA DE PENALVA - ENCRUZADO 2021**

**DOC DÃO**



**GARRAFA 75 CL**

### **TECNOLOGIA:**

Esmagamento com desengace total, sem maceração pelicular e com 2/3 da fermentação em cuba de cimento e 1/3 em barrica nova.

### **CASTAS:**

Encruzado 100%.

### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool: 13,0 % vol.

Acidez Total: 6,1 g/L

Açúcar Residual: <1g/L

### **NOTA DE PROVA:**

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

### **SERVIÇO:**

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

### **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](mailto:geral@adegapenalva.com) – [www.adegapenalva.com](http://www.adegapenalva.com)

20-12-17