



A Fortaleza do Dão

## FICHA TÉCNICA

**ADEGA DE PENALVA – RESERVA 2016**

**DOC DÃO**



GARRAFA 75 CL

### **TECNOLOGIA:**

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

### **CASTAS:**

Touriga Nacional, Jaen, e Tinta Roriz.

### **PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 5,2 g/L

pH: 3,65

### **NOTA DE PROVA:**

Cor rubi, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios das castas, frescura de boca e final longo.

### **SERVIÇO:**

Deve ser apreciado com pratos de carne mais elaborados, queijos ou enchidos. Deve ser servido a temperatura de 18°C. Para beber desde já ou nos próximos oito 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](mailto:geral@adegapenalva.com) – [www.adegapenalva.com](http://www.adegapenalva.com)

20-12-17