

Janeiro 2019



Flor de Penalva - 2016

Produtor: Adega de Penalva

Um branco do Dão elaborado com uvas Malvasia-Fina, Cerceal-Branco e Bical, seguindo uma tecnologia minimalista, para apresentar o estilo tradicional dos brancos da região. Um vinho aromático, fresco, brilhante, gostoso de beber nos dias quentes.

Terroir

País: Portugal

Região: Dão

Uva: Malvasia-Fina, Cerceal-Branco e Bical

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: Não passa por afinamento em madeira.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor citrina.

Gustativo: Na boca revela uma agradável acidez e uma secura muito ligeira, o paladar está repleto de fruta e notas minerais.

Olfativo: No nariz agradavelmente tostado e frutado, com evidentes nuances minerais e limonadas.

Harmonização: Um vinho para acompanhar entradas, pratos à base de frutos do mar grelhados ou queijos frescos. Vai bem com saladas, aperitivos e verão

Serviço

Temperatura de Serviço: 6°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, em região montanhosa que vai dos 400 aos 700m de altitude, tem como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental. O seu nome vem do rio que a atravessa, o Rio Dão. As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo facto de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros e eucaliptos. A vinha segue o ciclo tradicional e foi plantada num terreno granítico pobre, com grandes afloramentos rochosos, de onde se avista a Serra da Estrela. Toda a vinha encontra-se em regime de Produção integrada demonstrando a grande preocupação com as questões ambientais.