

## SOCALCOS DA PENAJÓIA

### Socalcos da Penajóia Branco

Castas: Vinho de lote  
Região: Douro, Baixo Corgo  
Ano: Sem ano  
Altitude: 350 - 650 metros  
Solo: Granítico  
Enologia: Bernardo Oliveira  
Estágio: em cubas de inox

### Notas de prova:

O vinho apresenta-se límpido, cor palha citrino com notas frescas de frutas cítricas, como limão e laranja, seguidas por nuances florais subtis. Na boca, revela uma textura leve e refrescante, com acidez equilibrada. Sabores frutados se destacam, com destaque para as notas cítricas e um leve toque mineral, conferindo-lhe profundidade. Este vinho deve ser mantido num local protegido da luz, entre 14 e 16°C, na posição horizontal. Está pronto para ser consumido. É perfeito como aperitivo ou com pratos de peixe, marisco e sushi. Servir entre 6 e 8°C.

### Parâmetros Analíticos:

Álcool: 12,5 % Vol.  
Acidez Total: 6,5 g/l  
pH: 3,33  
Açúcares Residuais: < 2 g/l  
Existe em garrafa de 750 ml e em Bag-in-Box de 5 L

