

SOCALCOS DA PENAJÓIA

Castas: Vinho de lote
Região: Douro, Baixo Corgo
Ano: Sem ano
Altitude: 100- 500 metros
Solo: Granítico / Xistoso
Enologia: Bernardo Oliveira
Estágio: em cubas de inox

Notas de prova:

O vinho apresenta-se de cor rubi, com aroma expressivo a frutos silvestres. Os taninos suaves, evidenciando a boa maturação das uvas, combinados à sua frescura, conferem a este vinho equilíbrio, tornando-o um agradável companheiro para a mesa. 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 com pratos de peixe e carne com sabor forte.
Servir entre 16 e 18°C.

Parâmetros Analíticos:

Álcool: 13 % 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

