



## DAO BLANC

ADEGA DE PENALVA

PORTUGAL, DAO

Adega de Penalva est une coopérative appartenant à plusieurs fermiers-coopérants qui se situe dans la région du Dao, plus spécifiquement la sous-région de Castendo. Entourée de montagnes cette région jouit d'un microclimat avantageux, avec des hivers pluvieux et des étés chauds et secs. Les sols sont sablonneux avec des sous-sols de granites et de schistes. Les vignerons travaillent d'arrache-pied pour produire des raisins de première qualité. Ils mettent aussi l'emphase sur les variétés traditionnelles du Dao ; touriga nacional, tinta roriz, jaen, cerceal-branco, encruzado, malvoisia-fina, etc. Le chai a été récemment modernisé et tout a été fait pour améliorer la qualité des vins tout en gardant des prix fort accessibles.

[Découvrez le vignoble Adega de Penalva](#)

### DANS LA VIGNE

**Culture:** Raisonnée

**Superficie totale:** - hectares

**Sol:** Sable sur micashiste et granitique

**Encépagement:** Encruzado, cerceal branco, malvasia-fina

**Rendement:** 0-55 hl/ha

**Vendange:** manuelle

### DANS LE CHAI

**Vinification:** Traditionnelle avec macération d'une nuit sur les cépages plus aromatiques

**Élevage:** Cuve inox, mise en bouteille rapide en début d'année suivant la vendange

### MODE D'EMPLOI

**Service:** 8-10°c

**Potentiel de garde:** 1-3 ans

**Notes de dégustation:** Nez très aromatique, légère note muscatée provenant de la macération. Bouche grasse, droite et rafraichissante.

**À table avec:** Céviche, tartare de saumon, salades et poisson blanc au beurre citronné

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)