



DAO ROUGE

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 vigneronns 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

Sol: Sablonneux sur micashiste et granitique

Encépagement: Touriga nacional, tinta roriz et jaen

Rendement: 45-55 hl/ha

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Traditionnelle, égrappée, en cuve béton

Élevage: 60% en cuve béton et 40% assemblage barriques française

MODE D'EMPLOI

Service: 16-18°C

Potentiel de garde: 1-3 ans

Notes de dégustation: D'un rouge rubis éclatant, des arômes francs de fruit rouges, légèrement résineux. Une bouche fruitée et gourmande toute en fraîcheur. Des tanins souples et une surprenante complexité.

À table avec: Les charcuteries ou les antipasti en début de repas. Une pizza, une viande braisée ou une volaille relevée.

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

info@laqv.ca