



## DAO MACERATION

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:** Granitique

**Encépagement:** Encruzado, Cercial Branco, Malvasia Fina

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

**Vendange:** Manuelle

Environ 2,5 hectares pour cette cuvée

### DANS LE CHAI

**Vinification:** Fermentation spontanée. Macération pelliculaire de 15 jours dans des cuves inox à température contrôlée de 25°C.

**Élevage:** En fûts de chêne français neutre pendant 6 mois.

### MODE D'EMPLOI

**Service:** 8-10°C

**Potentiel de garde:** 3-5 ans

**Notes de dégustation:** Couleur ambrée moyenne. Délicat au nez, avec des notes de coing, de zeste d'orange et de noix. En bouche, il est sec, minéral, frais et élégant. La texture est douce pour un vin d'orange.

**À table avec:** Curry (viandes blanches ou poissons) et mets épicés (marocain, indien, asiatique).

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

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