

CORGA DA CHÃ

Alvarinho & Arinto

FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Alvarinho e Arinto

ANO: 2017

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: Alvarinho e Arinto (Vinho Branco)

VINIFICAÇÃO: A vinificação é efectuada pelo método de prensagem das uvas a baixa pressão, seguida de uma fermentação alcoólica a temperaturas controladas entre os 10 e 12°C.

O vinho é filtrado e estabilizado pela acção do frio, antes do seu engarrafamento.

ENOLOGIA: Jorge Sousa Pinto

PRODUTOR: Corga da Chã - Sociedade Agrícola, Lda

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,5g/l

pH: 3,33

NOTAS PROVA: Sente-se bem a casta Alvarinho no aroma intenso e elegante, com muita fruta exótica (ananás, líxia, maracujá) equilibrada pela fruta cítrica do Arinto. É um branco equilibrado, muito limpo, com fruto de grande qualidade e uma frescura que perdura ao longo de toda a prova.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Peixe, marisco ou servido como aperitivo.



CORGA DA CHÃ

Alvarinho & Arinto

TECHNICAL NOTES

PRODUCT: CORGA DA CHÃ Alvarinho & Arinto

YEAR: 2017

REGION: DOC Vinho Verde

COUNTRY: Portugal

VARIETY: Alvarinho and Arinto (White Wine)

WINEMAKING: The vinification is done by low pressure pressing method, followed by an alcoholic fermentation at controlled temperatures, between 10 and 12°C.

Before bottling, the wine is filtered and cold stabilized.

WINEMAKER: Jorge Sousa Pinto

PRODUCER: Corga da Chã - Sociedade Agrícola, Lda

WINE ANALYSIS

ALCOHOL: 13,5%

TOTAL ACIDITY: 5,5 g/l

pH: 3,33

TASTING NOTES: We can taste the Alvarinho grape on the intense and elegant aroma, with many exotic fruit nuances (pineapple, litchi, passion fruit) balanced by the citrus fruit of the Arinto. Very clean white, with high quality fruit and a fresh lemon flavour which lasts throughout the tasting.

GASTRONOMY

SERVING TEMPERATURE: 8°C - 10°C

FOOD PAIRING: Grilled fish, shellfish or served as an appetizer.

