

CORGA DA CHÃ

CORGA DA CHÃ ARINTO



FICHA TÉCNICA

MARCA: Corga da Chã

TIPO VINHO: Vinho Verde Branco

ANO COLHEITA: 2009

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

CASTAS: Arinto

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

VITICULTOR: Maria do Carmo Tavares

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 12,4%

ACIDEZ TOTAL: 6,2g/l

pH: 3,24

NOTAS PROVA: Aroma intenso e elegante, com muitas notas citrinas (lima, limão, casca de laranja) e de ananás. Branco muito limpo, com fruto de grande qualidade e uma frescura limonada que perdura ao longo de toda a prova.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Peixe grelhado, mariscos ou servido como aperitivo.