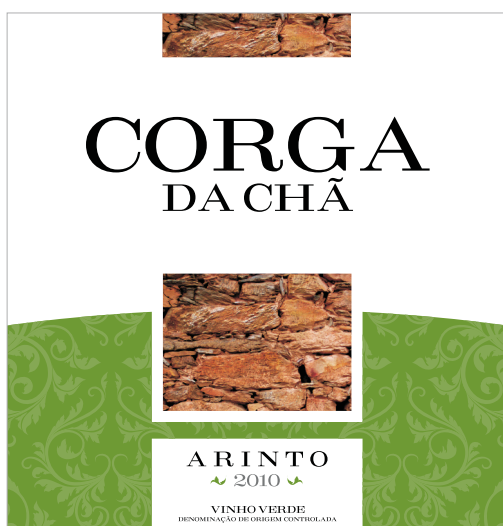


CORGA DA CHÃ

A R I N T O



FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Arinto

ANO: 2010

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: 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: Nuno da Costa Cardoso Gomes

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 12,5%

ACIDEZ TOTAL: 6,1g/l

pH: 3,13

NOTAS PROVA: Sente-se bem a casta no aroma intenso e elegante, com muitas notas citrinas (lima, limão, casca de laranja) e de ananás. É um 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, marisco ou servido como aperitivo.