

CORGA DA CHÃ

ARINTO



FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Arinto

ANO: 2015

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: Corga da Chã - Sociedade Agrícola, Lda

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 12%

ACIDEZ TOTAL: 7,9g/l

pH: 3,10

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.