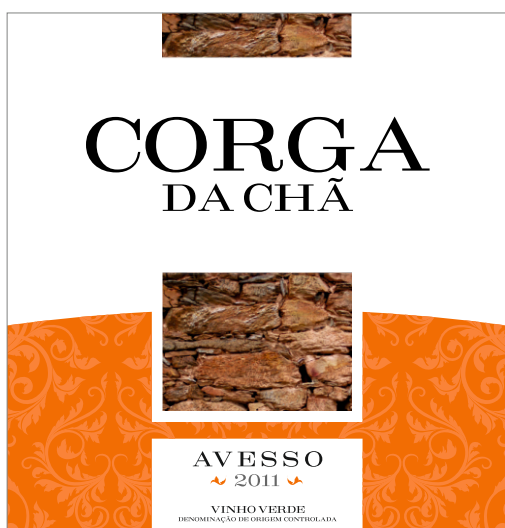


CORGA DA CHÃ

AVESSO



FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Avesso

ANO: 2011

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: Avesso (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: 11,5%

ACIDEZ TOTAL: 6,4g/l

pH: 3,09

NOTAS PROVA: Aroma muito atractivo, marcado pela evidência da fruta madura mas elegante, notas de ameixa branca, pêra e ligeira sensação tropical. Em segundo plano detecta-se um toque mineral bem interessante.

Gordo e de boa acidez, com ligeiro açúcar residual a facilitar a prova, tudo em boa proporção.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Peixe, marisco, carnes brancas, comida italiana ou servido como aperitivo.