

# CORGA DA CHÃ

## CORGA DA CHÃ BRANCO



### FICHA TÉCNICA

**MARCA:** Corga da Chã

**TIPO VINHO:** Vinho Verde Branco

**ANO COLHEITA:** 2009

**DENOMINAÇÃO ORIGEM:** DOC Vinho Verde

**CASTAS:** Arinto, Trajadura e Loureiro

**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:** 11,2%

**ACIDEZ TOTAL:** 8,0g/l

**pH:** 3,14

**NOTAS PROVA:** Boa expressão aromática, notas florais agradáveis e um toque citrino a compor o conjunto. Muito vivo na boca, ligeiro gás que ajuda a essa vivacidade, um branco que combina na perfeição com peixe grelhado e mariscos pouco cozinhados.

### GASTRONOMIA

**TEMPERATURA SERVIÇO:** 8°C - 10°C

**SUGESTÕES GASTRONÓMICAS:** Peixe grelhado, mariscos, carnes brancas, saladas ou servido como aperitivo.