

CORGA DA CHÃ



FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ

ANO: 2013

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: Arinto, Trajadura e Loureiro (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: 10,1%

ACIDEZ TOTAL: 6,8g/l

pH: 3,21

NOTAS PROVA: Entre o fruto cítrico, a maçã ácida e o vegetal, limpo e simpático no aroma, na boca mostra uma acidez cítrica bem doseada e final cheio de frescura e fruto.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Peixe, marisco ou servido como aperitivo.