

CORGA DA CHÃ

COLHEITA SELECIONADA



FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Colheita Seleccionada

ANO: 2017

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: 12%

ACIDEZ TOTAL: 7,5g/l

pH: 3,12

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

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

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

CORGA DA CHÃ

COLHEITA SELECCIONADA

TECHNICAL NOTES

PRODUCT: CORGA DA CHÃ Colheita Seleccionada

YEAR: 2017

REGION: DOC Vinho Verde

COUNTRY: Portugal

VARIETY: Trajadura, Arinto and Loureiro (White Wine)

WINEMAKING: The vinification is done by low pressure pressing method, followed by an alcoholic fermentation at controlled temperatures, between 10 and 12°C.

Before bottling, the wine is filtered and cold stabilized.

WINEMAKER: Jorge Sousa Pinto

PRODUCER: Corga da Chã - Sociedade Agrícola, Lda

WINE ANALYSIS

ALCOHOL: 12%

TOTAL ACIDITY: 7,5 g/l

pH: 3,12

TASTING NOTES: A fine aromatic expression, with pleasant floral notes and a touch of citrus assembling them all. Quite alive in the mouth, the slight bubbling helps its liveliness. This white is the perfect match for grilled fish and lightly cooked seafood.

GASTRONOMY

SERVING TEMPERATURE: 8°C - 10°C

FOOD PAIRING: Fish, seafood, white meat and salads or served as an appetizer.

