

CORGA DA CHÃ

ROSÉ

FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Rosé

ANO: 2013

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: Touriga Nacional (Vinho Rosé)

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: 11,1%

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l

pH: 3,41

NOTAS PROVA: Cor rosada e aspecto límpido. Fresco, jovem e elegante, revela-se bastante frutado, sobressaindo no nariz notas de framboesa e morangos. Na boca continua evidente fruta vermelha, conjugada com uma acidez equilibrada e um final harmonioso.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 10°C - 12°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Servido como aperitivo ou acompanhado refeições ligeiras (peixe, marisco, carnes brancas ou saladas).

