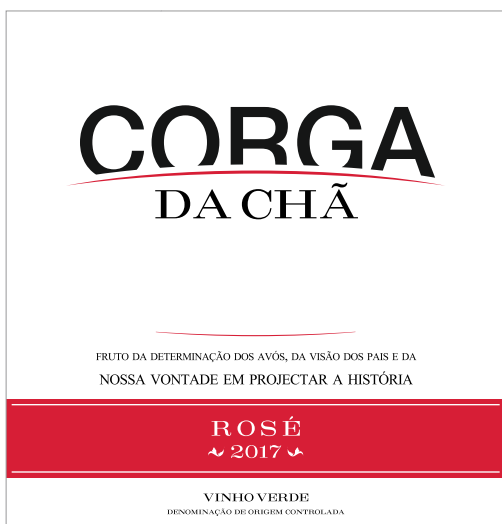


# CORGA DA CHÃ

ROSÉ



## FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Rosé

ANO: 2017

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: 11,5%

ACIDEZ TOTAL: 6,8 g/l

pH: 3,23

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).

# CORGA DA CHÃ

## ROSÉ

### TECHNICAL NOTES

PRODUCT: CORGA DA CHÃ Rosé

YEAR: 2017

REGION: DOC Vinho Verde

COUNTRY: Portugal

VARIETY: Touriga Nacional (Rose 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: 11,5%

TOTAL ACIDITY: 6,8 g/l

pH: 3,23

TASTING NOTES: It is rose-colored and has a transparent/limpid aspect. It is fresh, young and elegant and reveals to be fruity excelling in the nose, notes of raspberry and strawberry. When it is tasted, the red fruit continues with a balanced acidity and an harmonious ending.

### GASTRONOMY

SERVING TEMPERATURE: 10°C - 12°C

FOOD PAIRING: Served as an appetizer or to accompany a light meal, such as fish, seafood, white meat or salads.

