

CORGA DA CHÃ

TINTO



FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Tinto

ANO: 2013

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: Vinhão (Vinho Tinto)

VINIFICAÇÃO: A vinificação é efectuada pelo método tradicional. À pisa a pé segue-se a fermentação em lagares de granito.

ENOLOGIA: Jorge Sousa Pinto

PRODUTOR: Corga da Chã - Sociedade Agrícola, Lda

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 9,5%

ACIDEZ TOTAL: 9,5g/l

pH: 3,19

NOTAS PROVA: Tem uma cor tremenda violácea, aroma profundo e apetecível, lembrando amoras bem maduras, alguma especiaria. Macio e encorpado na boca, gordo mas com muito boa acidez, com taninos domados, é um vinho fresco, sumarento e apetecível.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 10°C - 12°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: É um tinto exclusivamente para a mesa e deve acompanhar pratos fortes da comida tradicional portuguesa como a lampreia, o leitão ou o cabrito.