

CORGA DA CHÃ

CORGA DA CHÃ TRAJADURA



FICHA TÉCNICA

MARCA: Corga da Chã

TIPO VINHO: Vinho Verde Branco

ANO COLHEITA: 2009

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

CASTAS: Trajadura

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

VITICULTOR: Maria do Carmo Tavares

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 12,9%

ACIDEZ TOTAL: 5,8g/l

pH: 3,36

NOTAS PROVA: Bom recorte aromático, com as notas de vegetal seco a surgirem em primeiro plano, tudo num plano de boa finura. Também na boca se mostra bem produzido com uma relação de acidez/corpo bem conseguida. Um branco requintado.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Peixe grelhado, mariscos, carnes brancas, comida italiana ou servido como aperitivo.