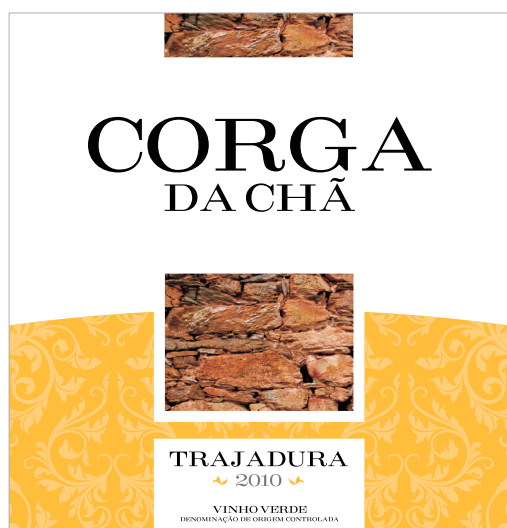


# CORGA DA CHÃ

## TRAJADURA



### FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Trajadura

ANO: 2010

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: Trajadura (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: Nuno da Costa Cardoso Gomes

### ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 11,5%

ACIDEZ TOTAL: 6,3g/l

pH: 3,17

NOTAS PROVA: Este Corga da Chã apresenta uma bela cor limão e revela aromas sugestivos de banana e manga. Na boca é muito fresco, envolvente, persistente e distingue-se por um belo equilíbrio entre a componente da fruta e a acidez.

### GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

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