

CORGA DA CHÃ

Trajadura



FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Trajadura

ANO: 2017

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: Corga da Chã - Sociedade Agrícola, Lda

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 13%

ACIDEZ TOTAL: 5,8g/l

pH: 3,39

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.

CORGA DA CHÃ

Trajadura



TECHNICAL NOTES

PRODUCT: CORGA DA CHÃ Trajadura

YEAR: 2017

REGION: DOC Vinho Verde

COUNTRY: Portugal

VARIETY: Trajadura (White 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: 13%

TOTAL ACIDITY: 5,8 g/l

pH: 3,39

TASTING NOTES: This Trajadura varietal exhibits a fine lemon colour and reveals banana and mango suggestive aromas. It is very fresh in the mouth, immersive, persistent, and distinguished by a nice balance between the fruit and the acidity components.

GASTRONOMY

SERVING TEMPERATURE: 8°C - 10°C

FOOD PAIRING: Fish, seafood, white meat, Italian food or served as an appetizer.