

# CORGA DA CHÃ

CORGA DA CHÃ VINHÃO



## FICHA TÉCNICA

MARCA: Corga da Chã

TIPO VINHO: Vinho Verde Tinto

ANO COLHEITA: 2009

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

CASTAS: Vinhão

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

ENOLOGIA: Jorge Sousa Pinto

VITICULTOR: Maria do Carmo Tavares

## ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO: 10,6%

ACIDEZ TOTAL: 7,8g/l

pH: 3,40

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, apetecível, de que toda a gente gosta.

## 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.