

CORGA DA CHÃ

T I N T O

FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Tinto

ANO: 2017

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: 11,5%

ACIDEZ TOTAL: 9,5g/l

pH: 3,12

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.



CORGA DA CHÃ

T I N T O

TECHNICAL NOTES

PRODUCT: CORGA DA CHÃ Tinto

YEAR: 2017

REGION: DOC Vinho Verde

COUNTRY: Portugal

VARIETY: Vinhão (Red Wine)

WINEMAKING: This wine was produced out of grapes from selected regional varietals, obtained by the traditional method of vinification. The grape stepping was followed by the fermentation in granite wine presses. Due to a short filtration, it may present some deposit.

WINEMAKER: Jorge Sousa Pinto

PRODUCER: Corga da Chã - Sociedade Agrícola, Lda

WINE ANALYSIS

ALCOHOL: 11,5%

TOTAL ACIDITY: 9,5g/l

pH: 3,12

TASTING NOTES: It has a tremendous violaceous color and a profound and desirable fragrance which remind well mature fragrances and some spice. It is smooth in the mouth, fat but with very good acidity. It is a fresh, succulent and desirable wine with tamed tannins.

GASTRONOMY

SERVING TEMPERATURE: 10°C - 12°C

FOOD PAIRING: Exclusively table red wine, should accompany strong traditional Portuguese cuisine like lamprey, piglet or kid.

