

CORGA DA CHÃ

COLHEITA SELECCIONADA



FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Colheita Seleccionada

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: Arinto, Trajadura e Loureiro (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: 12%

ACIDEZ TOTAL: 6,8g/l

pH: 3,04

NOTAS PROVA: Boa expressão aromática, com notas florais agradáveis e um toque citrino a compor o conjunto. Muito vivo na boca, o ligeiro gás até ajuda a essa vivacidade. É um branco que combina na perfeição com peixe grelhado e mariscos pouco cozinhados.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

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