

CORGA DA CHÃ

Alvarinho & Arinto

FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Alvarinho e Arinto

ANO COLHEITA: 2022

DENOMINAÇÃO ORIGEM: DOC Vinho Verde

PAÍS: Portugal

CASTAS: Alvarinho e Arinto (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: 12,3%

ACIDEZ TOTAL: 6,5g/l

pH: 3,18

NOTAS PROVA: Sente-se bem a casta Alvarinho no aroma intenso e elegante, com muita fruta exótica (ananás, líxia, maracujá) equilibrada pela fruta cítrica do Arinto. É um branco equilibrado, muito limpo, com fruto de grande qualidade e uma frescura que perdura ao longo de toda a prova.

GASTRONOMIA

TEMPERATURA SERVIÇO: 8°C - 10°C

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Peixe, marisco ou servido como aperitivo.

