

CORGA DA CHÃ

Alvarinho & Arinto



CORGA
DA CHÃ

FRUTO DA DETERMINAÇÃO DOS AVÓS, DA VISÃO DOS PAIS E DA
NOSSA VONTADE EM PROJECTAR A HISTÓRIA

Alvarinho & Arinto

VINHO VERDE
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

FICHA TÉCNICA

MARCA: CORGA DA CHÃ Alvarinho e Arinto

ANO: 2018

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: 12,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,8g/l

pH: 3,27

NOTAS PROVA: Sente-se bem a casta Alvarinho no aroma intenso e elegante, com muita fruta exótica (ananás, lúxia, 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.