



Adega da Corga – Branco 2019



FATORES DE QUALIDADE

Solo : Granítico

Castas: Encruzado/Malvasia-fina

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Fermentação – Com temperatura controlada até 12%. Durante 29 dias.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico – 13,5% Vol.

Acidez Volátil – 0,41 g/L

Extrato seco – 19,6 g/L

Açúcares Redutores – 0.6 g/L

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto – Límpido

Aroma –Flor de Laranjeiro tostado.

Sabor- Acidez perfeita aliada com textura complexa.

Apreciação final – Permanece na boca. Desejará o próximo.