



## Corgo da Régua Branco

Com uma relação qualidade / preço imbatível, o Corgo da Régua Branco oferece o melhor do Douro num perfil fresco e jovial, adaptado para acompanhar na perfeição as refeições diárias e os dias de sol.

<b>Marca</b>	<b>Denominação</b>	<b>Tipo</b>	<b>Colheita</b>
Corgo da Régua	Douro D.O.C.	Branco	2019

### **Castas**

Rabigato, Malvasia Fina, Cercial, Arinto, Gouveio e Viosinho.

### **Vinificação**

Uvas pré-seleccionadas transportadas para a adega em caixas de 20 kg e prensadas em prensa pneumática. Fermentação de 30 dias em cubas de inox com controlo automático de temperatura (14º-15º).

### **Análise Química**

Alc. By Vol. – 12,5%  
Acidez Total – 6,4 g/dm<sup>3</sup>  
pH – 3,11  
SO<sub>2</sub> – 104 mg/dm<sup>3</sup>

### **Estágio**

6 meses em garrafa

### **Enólogo**

Emídio Bacelar