QUINTA DE
CHOCAPALHA

GAMA MAR DA PALHA

MAR DA PALHA BRANCO 2016

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: MAR DA PALHA BRANCO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2016
CASTAS: 100% Sauvignon Blanc
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 25 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorreu durante 27 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA: Este vinho apresenta uma complexidade aromática com predominância de notas tropicais com algumas notas vegetais, típicas da casta. Na boca é um vinho muito equilibrado, com boa intensidade e frescura.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:
Álcool – 13 % vol.
Acidez Total – 5,5 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,39 g/L (ácido acético)
pH – 3,34
Açúcares Totais: <1,5 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS, LDA
QUINTA DE CHOCAPALHA
2580-081 ALDEIA GALEGA DA MERCEANA | PORTUGAL
PHONE +351 263 769 317 | FAX +351 263 769 316
www.chocapalha.com | chocapalha@chocapalha.com