

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## GAMA MAR DA PALHA

### MAR DA PALHA TINTO 2011

#### FICHA TÉCNICA

<b>RÓTULO:</b>	MAR DA PALHA TINTO
<b>REGIÃO:</b>	Lisboa
<b>TIPO:</b>	Vinho Tinto
<b>ANO:</b>	2011
<b>CASTAS:</b>	50% Syrah   30% Touriga Nacional   20% Touriga Franca
<b>SOLO:</b>	Argilo-Calcário
<b>EXPOSIÇÃO:</b>	Sul-Norte
<b>VINHA:</b>	21 anos de idade, em cordão bilateral

**VINIFICAÇÃO:** As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 24 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C, durante 10 dias. A fermentação maloláctica e Estágio decorreram durante 18 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

**NOTAS DE PROVA:** Cor intensa, de tonalidades violeta com boa concentração no nariz. Aroma extremamente rico, com notas predominantes de fruta vermelha madura e algumas notas florais, bem integradas com as especiarias do carvalho francês. Na boca, apresenta uma grande complexidade com notas de ameixa e amoras, bem integradas com taninos maduros. O final de boca é rico e elegante.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 14% vol.  
Acidez Total – 5,8 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,67 g/L (ácido acético)  
pH – 3,70  
Açúcares Redutores: <2 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](http://www.chocapalha.com) | [chocapalha@chocapalha.com](mailto:chocapalha@chocapalha.com)