

QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO 2016

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2016
CASTAS: 100% Arinto
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 26 anos de idade, em cordão bilateral

VINDIMA: Vindima Manual, em caixas de 20 kg.

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

NOTAS DE PROVA: Cor brilhante e intensa. Este vinho apresenta uma complexidade aromática muito característica da casta, com boas notas cítricas e minerais. É um vinho muito fresco, bastante equilibrado na boca, com uma acidez natural muito característica da casta Arinto.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.
Acidez Total – 6,3 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,45 g/L (ácido acético)
pH – 3,28
Açúcares Totais: <1,5 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

