QUINTA DE
CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA BRANCO 2016

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: QUINTA DE CHOCAPALHA BRANCO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2016
CASTAS: 90% Viosinho | 10% 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 25 dias, em cubas de inox e o vinho permaneceu em contacto com as borras finas durante 5 meses com battonage.

NOTAS DE PROVA: Cor brilhante e intensa. Aroma muito fresco com notas cítricas, florais e tropicais. Na boca, é um vinho extremamente fresco, com boa acidez, elegante e com final de boca persistente.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:
Álcool – 13 % vol.
Acidez Total – 4,9 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,31 g/L (ácido acético)
pH – 3,35
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