QUINTA DE
CHOCAPALHA

CHOCAPALHA RESERVA BRANCO 2015

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: CHOCAPALHA RESERVA BRANCO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2015
CASTAS: 85% Chardonnay | 15% Arinto
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 23 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorreu, durante 20 dias, a baixas temperaturas, em barricas de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho estagiou nas mesmas barricas em contacto com as borras finas, durante 9 meses, com "batonnage".

NOTAS DE PROVA: Grande intensidade de cor. Apresenta um excelente equilíbrio, boa acidez e mineralidade. Um vinho muito elegante, fresco e com um longo final de boca.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:
Álcool – 13% vol.
Acidez Total – 7,0 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,43 g/L (ácido acético)
pH – 3,26
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