

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## CH by Chocapalha Branco 2016

### FICHA TÉCNICA

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

**VINIFICAÇÃO:** A fermentação ocorreu, durante 18 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:** Aroma muito fino e elegante com notas cítricas e minerais. Na boca revela excelente acidez, boa textura e final muito longo. Grande potencial de envelhecimento.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.  
Acidez Total – 6,2 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,42 g/L (ácido acético)  
pH – 3,15  
Açúcares Totais: < 1,5 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

