

QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA BRANCO 2017

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: QUINTA DE CHOCAPALHA BRANCO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2017
CASTAS: 80% Viosinho | 10% Arinto | 10% Verdelho
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 27 anos de idade, em cordão bilateral

VINDIMA: Vindima Manual, em caixas de 20 kg.

VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorreu durante 26 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 – 12,5 % vol.
Acidez Total – 5,9 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,20 g/L (ácido acético)
pH – 3,34
Açúcares totais: < 1,5 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

