

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA CASTELÃO 2015

### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** QUINTA DE CHOCAPALHA CASTELÃO  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Tinto  
**ANO:** 2015  
**CASTAS :** 100% Castelão  
**SOLO:** Argilo-calcário  
**EXPOSIÇÃO:** Sul - Norte  
**VINHAS:** 29 anos idade, cordão bilateral

**VINIFICAÇÃO:** As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica foi feita em cubas de inox, com controlo de temperatura, não ultrapassando 26°C, durante 10 dias. O vinho estagiou 50%, durante 14 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

**NOTAS PROVA:** Cor vermelho intenso. É um vinho bastante frutado e muito elegante, com taninos redondos e aveludados. Apresenta um final de boca longo e fresco.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13,5% vol.  
Acidez Total – 5,96 g/L (tartaric acid)  
Acidez Volátil – 0,58 g/L (acetic acid)  
pH – 3,52  
Açucars Totais – < 0,6 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

