

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA CHARDONNAY 2017

### FICHA TÉCNICA

<b>RÓTULO:</b>	QUINTA DE CHOCAPALHA CHARDONNAY
<b>REGIÃO:</b>	Lisboa
<b>TIPO:</b>	Vinho Branco
<b>ANO:</b>	2017
<b>UVAS:</b>	100% Chardonnay
<b>SOLO:</b>	Argila-Calcário
<b>EXPOSIÇÃO:</b>	Norte
<b>VINHA:</b>	26 anos de idade, em cordão bilateral
<b>VINDIMA:</b>	Vindima Manual, em caixas de 20 kg.
<b>VINIFICAÇÃO:</b>	A fermentação ocorreu durante 25 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 6 meses.
<b>NOTAS DE PROVA:</b>	Cor intensa e brilhante. Vinho muito aromático, fresco e com grande mineralidade reflectindo o clima do Atlântico.
<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS:</b>	Álcool - 13,5% vol. Acidez Total - 6,1 g/L (ácido tartárico) Acidez Volátil - 0,41 g/L (ácido acético) pH - 3,40 Açúcares Totais: < 1,5 g/L
<b>ENÓLOGO:</b>	Sandra Tavares da Silva

