

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA CABERNET SAUVIGNON 2015

### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** QUINTA DE CHOCAPALHA CABERNET SAUVIGNON  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Tinto  
**ANO:** 2015  
**CASTAS:** 100% Cabernet Sauvignon  
**SOLO:** Argilo-Calcário  
**ESPOSIÇÃO:** Sul-Norte  
**VINHA:** 29 anos de idade, cordão bilateral

**VINIFICAÇÃO:** As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica decorreu em cuba de aço inox durante 9 dias, não ultrapassando os 25°C. O estágio e a fermentação maloláctica ocorreram 40% em barricas novas de carvalho francês e 60% em barricas de segundo ano, durante 12 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Cor violeta intensa. O vinho apresenta aromas típicos da casta, com a tradicional combinação de especiarias e fruta madura, com notas de amora e groselha. Na boca, apresenta uma discreta acidez combinada com fruta madura e taninos suaves. O final é fresco e muito elegante.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.  
Acidez Total – 5,37 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,88 g/L (ácido acético)  
pH – 3,59  
Açúcares Totais – < 0,6 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

