

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## CHOCAPALHA RESERVA BRANCO 2016

### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** CHOCAPALHA RESERVA BRANCO  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Branco  
**ANO:** 2016  
**CASTAS:** 85% Chardonnay | 15% Arinto  
**SOLO:** Argilo-Calcário  
**EXPOSIÇÃO:** Sul-Norte  
**VINHA:** 24 anos de idade, em 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:** Grande intensidade de cor. Apresenta um excelente equilíbrio, boa acidez e mineralidade. Um vinho muito elegante, fresco e com um longo final de boca.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13% vol.  
Acidez Total – 6,0 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,34 g/L (ácido acético)  
pH – 3,28  
Açúcares Totais - < 1,5 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

