

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC 2017

### FICHA TÉCNICA

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>RÓTULO:</b>                | QUINTA DE CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC   |
| <b>REGIÃO:</b>                | Lisboa   |
| <b>TIPO:</b>                  | Vinho Branco   |
| <b>ANO:</b>                   | 2017   |
| <b>CASTAS:</b>                | 100% Sauvignon Blanc   |
| <b>SOLO:</b>                  | Argilo-Calcário  |
| <b>EXPOSIÇÃO:</b>             | Sul-Norte  |
| <b>VINHA:</b>                 | 24 anos de idade, em cordão bilateral  |
| <b>VINDIMA:</b>               | Vindima Manual, em caixas de 20 kg.  |
| <b>VINIFICAÇÃO:</b>           | A fermentação ocorreu durante 24 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 5 meses.   |
| <b>NOTAS DE PROVA:</b>        | De cor brilhante e intensa, este vinho apresenta uma complexidade aromática muito característica da casta Sauvignon Blanc, com notas de espargos associadas a algumas notas minerais. É um vinho muito equilibrado, elegante e com bom volume de boca. |
| <b>PARÂMETROS ANALÍTICOS:</b> | Álcool – 13,0 % vol.<br>Acidez Total – 5,3 g/L (ácido tartárico)<br>Acidez Volátil – 0,23 g/L (ácido acético)<br>pH – 3,36<br>Açúcares totais: < 1,5 g/L   |
| <b>ENÓLOGO:</b>               | Sandra Tavares da Silva  |

