

QUINTA DE CHOCAPALHA

MAR DA PALHA ROSÉ 2017

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: MAR DA PALHA
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Rosé
ANO: 2017
CASTAS: 50% Touriga Nacional | 50% Tinta Roriz
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 24 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: O mosto, obtido através da sangria das melhores parcelas de Touriga Nacional e de Tinta Roriz, fermentou em cubas de inox, durante 27 dias, a baixas temperaturas. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA: Intensa e brilhante cor salmão. Este vinho muito aromático e fresco, apresenta notas de morango e amora.
Na boca é um vinho intenso, fresco e com boa persistência.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13 % vol.
Acidez Total – 6,2 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,28 g/L (ácido acético)
pH – 3,45
Açúcares Totais: 3,4 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

