

QUINTA DE CHOCAPALHA

MAR DE LISBOA BRANCO 2017

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: MAR DE LISBOA BRANCO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2017
CASTAS: 70% Arinto | 30% Verdelho
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHAS: 8-26 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorreu separadamente durante 25 dias em cubas de inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor intensa e brilhante, este vinho é bastante fresco e aromático, com notas cítricas e tropicais. Na boca é fresco, equilibrado e com boa persistência.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.
Acidez Total – 6,2 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,27 g/L (ácido acético)
pH – 3,27
Açúcar Total – <1,5 g/L

WINEMAKER: Sandra Tavares da Silva

