QUINTA DE
CHOCAPALHA

MAR DE LISBOA TINTO 2015

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: MAR DE LISBOA TINTO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Tinto
ANO: 2015
CASTAS: 40% Tinta Roriz | 25% Touriga Nacional | 25% Touriga Franca | 10% Syrah
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 16 a 26 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: As uvas, previamente desengançadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorreu durante 9 dias em cubas de aço inox, não ultrapassando os 26ºC. Cerca de 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor intensa de tonalidade violeta. Boa concentração no nariz, aroma fresco com predominância de notas de fruta vermelha madura. Na boca apresenta um excelente equilíbrio, com boa frescura, frutos maduros, taninos suaves e final longo e persistente.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13% vol.
Acidez Total – 5,44 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,57 g/L (ácido acético)
pH – 3,70
Açúcares Totais: < 0,6 g/L

ENÓLOGO: **Sandra Tavares da Silva**

CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS, LDA
QUINTA DE CHOCAPALHA
2580-081 ALDEIA GALEGA DA MERCEANA | PORTUGAL
PHONE +351 263 769 317 | FAX +351 263 769 316
www.chocapalha.com | chocapalha@chocapalha.com