

QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO 2015

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Tinto
ANO: 2015
CASTAS: 40% Touriga Nacional | 15% Tinta Roriz | 25% Touriga Franca | 10% Castelão | 10% Alicante Bouchet
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte e Este-Oeste
VINHA: Entre 16 a 26 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 27°C, durante 10 dias, com utilização de robot para pisa. O Vinho estagiou durante 18 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

NOTAS DE PROVA: Cor profunda de tonalidade violeta, com boa concentração no nariz. Rico no aroma, com notas a fruta preta madura e especiarias combinado com notas florais. Na boca apresenta-se elegante e fresco, com uma excelente combinação taninos-acidez, e um final longo, suave e elegante.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13,5% vol.
Acidez Total – 6,14 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,7 g/L (ácido acético)
pH – 3,50
Açúcares Totais: < 0,6 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

