

QUINTA DE CHOCAPALHA

CH by CHOCAPALHA BRANCO 2017

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: CH BY CHOCAPALHA
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2017
CASTAS: 100% Arinto
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 27 anos de idade, cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorreu, durante 16 dias, a baixas temperaturas, em barricas de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho estagiou nas mesmas barricas em contacto com as borras finas, durante 9 meses, com "batonnage".

NOTAS DE PROVA: Aroma muito fino e elegante com notas cítricas e minerais. Na boca revela excelente acidez, boa textura e final muito longo. Grande potencial de envelhecimento.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.
Acidez Total – 7,4 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,47 g/L (ácido acético)
pH – 3,13
Açúcares Totais: < 1,7 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

