

QUINTA DE CHOCAPALHA

GUARITA DA CHOCAPALHA TINTO 2015

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: GUARITA DA CHOCAPALHA
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Tinto
ANO: 2015
CASTAS: 100%Alicante Bouschet
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 32 anos de idade, cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: Uvas previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. A fermentação alcoólica ocorreu em lagares com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C. A fermentação maloláctica e o estágio foram efectuados em barricas de carvalho Francês, durante 20 meses.

NOTAS DE PROVA: Opaco na cor, apresenta uma grande densidade de frutos negros e chocolate mas num perfil fino. Grande volume de boca, com uma textura sedosa complementada por uns taninos de grande qualidade.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 15% vol.
Acidez Total – 6,4 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,69 g/L (ácido acético)
pH – 3,60
Açúcares Totais: 3 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

