

QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA CHARDONNAY 2018

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: QUINTA DE CHOCAPALHA CHARDONNAY
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2018
UVAS: 100% Chardonnay
SOLO: Argila-Calcário
EXPOSIÇÃO: Norte
VINHA: 27 anos de idade, em cordão bilateral

VINDIMA: Vindima Manual, em caixas de 20 kg.

VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorreu durante 23 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor intensa e brilhante. Vinho muito aromático, fresco e com grande mineralidade reflectindo o clima do Atlântico.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.
Acidez Total – 6,1 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,25 g/L (ácido acético)
pH – 3,34
Açúcares Totais: < 1,5 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

