

QUINTA DE CHOCAPALHA

CHOCAPALHA RESERVA BRANCO 2017

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: CHOCAPALHA RESERVA BRANCO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2017
CASTAS: 80% Chardonnay | 20% Arinto
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 25 anos de idade, em 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: Grande intensidade de cor. Apresenta um excelente equilíbrio, boa acidez e mineralidade. Um vinho muito elegante, fresco e com um longo final de boca.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.
Acidez Total – 6,6 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,40 g/L (ácido acético)
pH – 3,39
Açúcares Totais - 1,7 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

