

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## GAMA MAR DA PALHA

### MAR DA PALHA BRANCO 2018

#### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** MAR DA PALHA BRANCO  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Branco  
**ANO:** 2018  
**CASTAS:** 100% Sauvignon Blanc  
**SOLO:** Argilo-Calcário  
**EXPOSIÇÃO:** Sul-Norte  
**VINHA:** 27 anos de idade, em cordão bilateral

**VINIFICAÇÃO:** A fermentação ocorreu durante 26 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 5 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Este vinho apresenta uma complexidade aromática com predominância de notas tropicais com algumas notas vegetais, típicas da casta. Na boca é um vinho muito equilibrado, com boa intensidade e frescura.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5 % vol.  
Acidez Total – 6,0 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,20 g/L (ácido acético)  
pH – 3,28  
Açúcares Totais: <1,5 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

