QUINTA DE CHOCAPALHA

MAR DA PALHA TINTO 2016

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: MAR DA PALHA TINTO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Tinto
ANO: 2016
CASTAS: 100% Syrah
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 26 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 26ºC, durante 10 dias. A fermentação maloláctica e Estágio decorreram durante 18 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

NOTAS DE PROVA: Cor intensa, de tonalidades violeta com boa concentração no nariz. Aroma extremamente rico, com notas predominantes de fruta vermelha madura e algumas notas florais, bem integradas com as especiarias do carvalho francês. Na boca, apresenta uma grande complexidade com notas de ameixa e amoras, bem integradas com taninos maduros. O final de boca é rico e elegante.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13,5% vol.
Acidez Total – 4,8 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,63 g/L (ácido acético)
pH – 3,69
Açúcares Totaiss: <0,6 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS, LDA
QUINTA DE CHOCAPALHA
2580-081 ALDEIA GALEGA DA MERCEANA | PORTUGAL
PHONE +351 263 769 317 | FAX +351 263 769 316
www.chocapalha.com | chocapalha@chocapalha.com