

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 26°C, 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: Este 100% Syrah apresenta uma cor intensa, de tonalidades violeta. Aroma extremamente rico, com notas predominantes de fruta madura bem integradas com as especiarias típicas da casta Syrah. Na boca, apresenta uma grande complexidade com notas de ameixa e amoras, tanino maduro e frescura no final da boca.

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 Totais: <0,6 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

