

QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA CABERNET SAUVIGNON 2016

FICHA TÉCNICA

RÓTULO:	QUINTA DE CHOCAPALHA CABERNET SAUVIGNON
REGIÃO:	Lisboa
TIPO:	Vinho Tinto
ANO:	2016
CASTAS:	100% Cabernet Sauvignon
SOLO:	Argilo-Calcário
ESPOSIÇÃO:	Sul-Norte
VINHA:	30 anos de idade, cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica decorreu em cuba de aço inox durante 10 dias, não ultrapassando os 25°C. O estágio e a fermentação maloláctica ocorreram 40% em barricas novas de carvalho francês e 60% em barricas de segundo ano, durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor violeta intensa. O vinho apresenta aromas típicos da casta, com a tradicional combinação de especiarias e fruta madura, com notas de amora e groselha. Na boca, apresenta uma discreta acidez combinada com fruta madura e taninos suaves. O final é fresco e muito elegante.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.
Acidez Total – 4,83 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,71 g/L (ácido acético)
pH – 3,72
Açúcares Totais – < 0,6 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

