

QUINTA DE CHOCAPALHA

CHOCAPALHA RESERVA BRANCO 2018

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: CHOCAPALHA RESERVA BRANCO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2018
CASTAS: 90% Chardonnay | 10% Arinto
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 26 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 e riqueza aromática. 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 - 7,1 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil - 0,33 g/L (ácido acético)
pH - 3,23
Açúcares Totais - < 1,5 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

