

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## MAR DE LISBOA TINTO 2016

### FICHA TÉCNICA

<b>RÓTULO:</b>	MAR DE LISBOA TINTO
<b>REGIÃO:</b>	Lisboa
<b>TIPO:</b>	Vinho Tinto
<b>ANO:</b>	2016
<b>CASTAS:</b>	35% Tinta Roriz   30% Touriga Nacional   20% Touriga Franca   15% Syrah
<b>SOLO:</b>	Argilo-Calcário
<b>EXPOSIÇÃO:</b>	Sul-Norte
<b>VINHA:</b>	17 a 27 anos de idade, em cordão bilateral



**VINIFICAÇÃO:** As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorreu durante 9 dias em cubas de aço inox, não ultrapassando os 27°C. Cerca de 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Cor intensa de tonalidade violeta. Boa concentração no nariz, aroma fresco com predominância de notas de fruta vermelha madura. Na boca apresenta um excelente equilíbrio, com boa frescura, frutos maduros, taninos suaves e final longo e persistente.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13,5% vol.  
Acidez Total – 4,94 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,7 g/L (ácido acético)  
pH – 3,64  
Açúcares Totais: < 0,6 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva