

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## MAR DE LISBOA BRANCO 2019

### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** MAR DE LISBOA BRANCO  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Branco  
**ANO:** 2019  
**CASTAS:** 70% Arinto | 30% Verdelho  
**SOLO:** Argilo-Calcário  
**EXPOSIÇÃO:** Sul-Norte  
**VINHAS:** 7-26 anos de idade, em cordão bilateral

**VINIFICAÇÃO:** A fermentação ocorreu separadamente durante 29 dias em cubas de inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Cor cítrica intensa e brilhante, este vinho é bastante fresco e aromático, com notas cítricas e tropicais. Na boca é fresco, equilibrado e com boa persistência.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.  
Acidez Total – 7,1 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,37 g/L (ácido acético)  
pH – 3,14  
Açúcar Total – <1,5 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

