

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO 2019

### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Branco  
**ANO:** 2019  
**CASTAS:** 100% Arinto  
**SOLO:** Argilo-Calcário  
**EXPOSIÇÃO:** Sul-Norte  
**VINHA:** 29 anos de idade, em cordão bilateral

**VINDIMA:** Vindima Manual, em caixas de 20 kg.

**VINIFICAÇÃO:** A fermentação ocorreu durante 22 dias em cubas de inox e o vinho ficou em contacto com as borras finas durante 5 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Cor brilhante e intensa. Este vinho apresenta uma complexidade aromática muito característica da casta, com boas notas citrinas e minerais. É um vinho muito fresco, bastante equilibrado na boca, com uma acidez natural muito característica da casta Arinto e com algumas notas salinas.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12% vol.  
Acidez Total – 7,5 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,36 g/L (ácido acético)  
pH – 3,15  
Açúcares Totais: <1,5 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

