

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO 2016

### FICHA TÉCNICA

<b>RÓTULO:</b>	QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO
<b>REGIÃO:</b>	Lisboa
<b>TIPO:</b>	Vinho Tinto
<b>ANO:</b>	2016
<b>CASTAS:</b>	45% Touriga Nacional   20% Tinta Roriz   15% Touriga Franca   10% Castelão   10% Alicante Bouchet
<b>SOLO:</b>	Argilo-Calcário
<b>EXPOSIÇÃO:</b>	Sul-Norte e Este-Oeste
<b>VINHA:</b>	Entre 17 a 27 anos de idade, em cordão bilateral

**VINIFICAÇÃO:** As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C, durante 9 dias, com utilização de robot para pisa. O Vinho estagiou durante 18 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

**NOTAS DE PROVA:** Cor profunda de tonalidade violeta, com boa concentração no nariz. Rico no aroma, com notas a fruta preta madura e especiarias combinado com notas florais. Na boca apresenta-se elegante e fresco, com uma excelente combinação taninos-acidez, e um final longo, suave e elegante.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 14% vol.  
Acidez Total – 5,58 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,68 g/L (ácido acético)  
pH – 3,75  
Açúcares Totais: 0,9 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

