

QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC 2019

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: QUINTA DE CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Branco
ANO: 2019
CASTAS: 100% Sauvignon Blanc
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 26 anos de idade, em cordão bilateral

VINDIMA: Vindima Manual, em caixas de 20 kg.

VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorreu durante 25 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA: De cor brilhante e intensa, este vinho apresenta uma complexidade aromática muito característica da casta Sauvignon Blanc, com notas de espargos associadas a algumas notas minerais. É um vinho muito equilibrado, elegante e com bom volume de boca.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13 % vol.
Acidez Total – 5,9 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,30 g/L (ácido acético)
pH – 3,27
Açúcares totais: < 1,5 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

