

QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA CASTELÃO 2016

FICHA TÉCNICA

RÓTULO:	QUINTA DE CHOCAPALHA CASTELÃO
REGIÃO:	Lisboa
TIPO:	Vinho Tinto
ANO:	2016
CASTAS :	100% Castelão
SOLO:	Argilo-calcário
EXPOSIÇÃO:	Sul - Norte
VINHAS:	30 anos idade, 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 cubas de inox, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C, durante 12 dias. O vinho estagiou 50%, durante 15 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

NOTAS PROVA: Cor vermelho intenso. É um vinho bastante frutado e muito elegante, com taninos redondos e aveludados. Apresenta um final de boca longo e fresco.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 13% vol.
Acidez Total – 4,88 g/L
Acidez Volátil – 0,77 g/L
pH – 3,68
Açúcares Totais – < 0,6 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

