QUINTA DE CHOCAPALHA

# MAR DE LISBOA TINTO 2015

## FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** MAR DE LISBOA TINTO
**REGIÃO:** Lisboa
**TIPO:** Vinho Tinto
**ANO:** 2015
**CASTAS:** 40% Tinta Roriz | 25% Touriga Nacional | 25% Touriga Franca | 10% Syrah
**SOLO:** Argilo-Calcário
**EXPOSIÇÃO:** Sul-Norte
**VINHA:** 16 a 26 anos de idade, em cordão bilateral

**VINIFICAÇÃO:** As uvas, previamente desengançadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorreu durante 9 dias em cubas de aço inox, não ultrapassando os 26ºC. Cerca de 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Cor intensa de tonalidade violeta. Boa concentração no nariz, aroma fresco com predominância de notas de fruta vermelha madura. Na boca apresenta um excelente equilíbrio, com boa frescura, frutos maduros, taninos suaves e final longo e persistente.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool – 13% vol.
Acidez Total – 5,44 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,57 g/L (ácido acético)
pH – 3,70
Açúcares Totais: < 0,6 g/L

**ENÓLOGO:** **Sandra Tavares da Silva**


CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS, LDA
**QUINTA DE CHOCAPALHA**
2580-081 ALDEIA GALEGA DA MERCEANA | PORTUGAL
PHONE +351 263 769 317 | FAX +351 263 769 316
www.chocapalha.com | chocapalha@chocapalha.com