

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC 2018

### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** QUINTA DE CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Branco  
**ANO:** 2018  
**CASTAS:** 100% Sauvignon Blanc  
**SOLO:** Argilo-Calcário  
**EXPOSIÇÃO:** Sul-Norte  
**VINHA:** 25 anos de idade, em cordão bilateral

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

**VINIFICAÇÃO:** A fermentação ocorreu durante 21 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 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 – 12,5 % vol.  
Acidez Total – 5,7 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,34 g/L (ácido acético)  
pH – 3,27  
Açúcares totais: < 1,5 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

