

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA BRANCO 2018

### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** QUINTA DE CHOCAPALHA BRANCO  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Branco  
**ANO:** 2018  
**CASTAS:** 90% Viosinho | 10% Verdelho  
**SOLO:** Argilo-Calcário  
**EXPOSIÇÃO:** Sul-Norte  
**VINHA:** 28 anos de idade, em cordão bilateral

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

**VINIFICAÇÃO:** A fermentação ocorreu durante 24 dias, em cubas de inox e o vinho permaneceu em contacto com as borras finas durante 4 meses com battonage.

**NOTAS DE PROVA:** Cor brilhante e intensa. Aroma muito fresco com notas cítricas, florais e tropicais. Na boca, é um vinho extremamente fresco, com boa acidez, elegante e com final de boca persistente.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5 % vol.  
Acidez Total – 5,8 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,21 g/L (ácido acético)  
pH – 3,20  
Açúcares totais: < 1,5 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva

