

QUINTA DE CHOCAPALHA

CHOCAPALHA VINHA MÃE 2015

FICHA TÉCNICA

RÓTULO:	CHOCAPALHA VINHA MÃE
REGIÃO:	Lisboa
TIPO:	Vinho Tinto
ANO:	2015
CASTAS:	35% Touriga Nacional 35% Syrah 30% Tinta Roriz
SOLO:	Argila-Calcário
EXPOSIÇÃO:	Sul-Norte
VINHA:	31 anos de idade, cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 18 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, não ultrapassando 26°C, durante 10 dias, com utilização de robot de pisa. A fermentação maloláctica e o estágio foram efectuados em barricas de carvalho Francês, durante 20 meses.

NOTAS DE PROVA: Opaco na cor com tonalidade violeta. Boa concentração no nariz, com notas de fruta preta madura e algumas notas florais. Na boca, apresenta frescura, com taninos ricos e maduros, o que confere ao vinho uma excelente estrutura e um grande potencial para envelhecimento em garrafa. O final de boca é intenso, elegante e longo.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 14,5% vol.
Acidez Total – 6,2 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,69 g/L (ácido acético)
pH – 3,61
Açúcares Totais: < 2,7 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

