

QUINTA DE CHOCAPALHA

CH by CHOCAPALHA TINTO 2017

FICHA TÉCNICA

RÓTULO:	CH BY CHOCAPALHA
REGIÃO:	Lisboa
TIPO:	Vinho Tinto
ANO:	2017
CASTAS:	100% Touriga Nacional
SOLO:	Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO:	Sul-Norte
VINHA:	32 anos de idade, cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 26°C, durante 10 dias, com utilização de robot para pisa. A fermentação maloláctica e o estágio foram efectuados em barricas de carvalho Francês, durante 22 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor intensa de tonalidade violeta, com boa concentração no nariz. Aroma fresco, com notas de fruta vermelha madura e algumas notas florais. Na boca, apresenta uma boa estrutura com taninos maduros, extremamente elegantes. O final de boca é rico, longo e complexo.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 14% vol.
Acidez Total – 5,96 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,82 g/L (ácido acético)
pH – 3,63
Açúcares Totais: < 0,6 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

