

QUINTA DE CHOCAPALHA

CHOCAPALHA RESERVA ROSÉ 2018

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: CHOCAPALHA RESERVA ROSÉ
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Rosé
ANO: 2018
CASTAS: 70% Touriga Nacional | 30% Tinta Roriz
SOLO: Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 25 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: Mosto obtido a partir de prensagem directa e a fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês a baixas temperaturas. Após a fermentação, o vinho estagiou nas mesmas barricas em contacto com as borras finas, durante 5 meses, com "batonnage".

NOTAS DE PROVA: Muito brilhante e pálido na cor. Aromas intensos a casca de laranja, notas de framboesa e bergamota. Na boca é suave com boa textura e final fresco.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5% vol.
Acidez Total – 7,02 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,69 g/L (ácido acético)
pH – 3,37
Açúcares Totais - 1,3 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

