

QUINTA DE  
CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO 2016

### FICHA TÉCNICA

**RÓTULO:** QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO  
**REGIÃO:** Lisboa  
**TIPO:** Vinho Branco  
**ANO:** 2016  
**CASTAS:** 100% Arinto  
**SOLO:** Argilo-Calcário  
**EXPOSIÇÃO:** Sul-Norte  
**VINHA:** 26 anos de idade, em cordão bilateral

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

**VINIFICAÇÃO:** A fermentação ocorreu durante 27 dias em cubas de inox e o vinho ficou em contacto com as borras finas durante 5 meses.

**NOTAS DE PROVA:** Cor brilhante e intensa. Este vinho apresenta uma complexidade aromática muito característica da casta, com boas notas cítricas e minerais. É um vinho muito fresco, bastante equilibrado na boca, com uma acidez natural muito característica da casta Arinto.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool – 12,5% vol.  
 Acidez Total – 6,3 g/L (ácido tartárico)  
 Acidez Volátil – 0,45 g/L (ácido acético)  
 pH – 3,28  
 Açúcares Totais: <1,5 g/L

**ENÓLOGO:** Sandra Tavares da Silva



*Safra 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.*

CASA AGRÍCOLA DAS MIMOSAS, LDA  
**QUINTA DE CHOCAPALHA**  
 2580-081 ALDEIA GALEGA DA MERCEANA | PORTUGAL  
 PHONE +351 263 769 317 | FAX +351 263 769 316  
[www.chocapalha.com](http://www.chocapalha.com) | [chocapalha@chocapalha.com](mailto:chocapalha@chocapalha.com)