

QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO 2016

FICHA TÉCNICA

RÓTULO:	QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO
REGIÃO:	Lisboa
TIPO:	Vinho Tinto
ANO:	2016
CASTAS:	45% Touriga Nacional 20% Tinta Roriz 15% Touriga Franca 10% Castelão 10% Alicante Bouchet
SOLO:	Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO:	Sul-Norte e Este-Oeste
VINHA:	Entre 17 a 27 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C, durante 9 dias, com utilização de robot para pisa. O Vinho estagiou durante 18 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

NOTAS DE PROVA: Cor profunda de tonalidade violeta, com boa concentração no nariz. Rico no aroma, com notas a fruta preta madura e especiarias combinado com notas florais. Na boca apresenta-se elegante e fresco, com uma excelente combinação taninos-acidez, e um final longo, suave e elegante.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 14% vol.
 Acidez Total – 5,58 g/L (ácido tartárico)
 Acidez Volátil – 0,68 g/L (ácido acético)
 pH – 3,75
 Açúcares Totais: 0,9 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva



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 | chocapalha@chocapalha.com

Safra 2016. Jantar em 15/10/2021. Vino Nobile.