

# QUINTA DE CHOCAPALHA

## CHOCAPALHA RESERVA TINTO 2007

### FICHA TÉCNICA

<b>RÓTULO:</b>	CHOCAPALHA RESERVA TINTO 2007
<b>REGIÃO:</b>	Lisboa
<b>TIPO:</b>	Vinho Tinto
<b>ANO:</b>	2007
<b>CASTAS:</b>	55% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 15% Syrah
<b>SOLO:</b>	Argila-Calcário
<b>EXPOSIÇÃO:</b>	Sul-Norte
<b>VINHA:</b>	20 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 12 dias e com utilização de robot para pisa.  
A Fermentação Maloláctica e o estágio tiveram lugar em 90% de barricas novas de carvalho Francês, durante 20 meses.  
O vinho foi engarrafado em Agosto de 2009 e foram produzidas 6800 garrafas de 75cl e 100 garrafas de 1,5 Lt.

**NOTAS DE PROVA:** Cor intensa, de tonalidades violeta com boa concentração no nariz. Aroma rico, com notas de fruta vermelha madura e algumas notas florais, bem integradas com os aromas provenientes do carvalho francês. Na boca, apresenta uma boa estrutura com taninos bastante maduros, o que confere ao vinho um excelente corpo e um grande potencial para envelhecimento em garrafa.  
O final de boca é rico, elegante e longo.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:** Álcool – 14,0% vol.  
Acidez Total – 6,4 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,65 g/L (ácido acético)  
pH – 3,60  
Açúcares Redutores: 3,4 g/L

**ENÓLOGOS:** Sandra Tavares da Silva / Diogo Sepúlveda

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



# QUINTA DE CHOCAPALHA

## QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO 2007

### FICHA TÉCNICA

<b>RÓTULO:</b>	QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO
<b>REGIÃO:</b>	Lisboa
<b>TIPO:</b>	Vinho Tinto
<b>ANO:</b>	2006
<b>CASTAS:</b>	30% Tinta Roriz, 30% Castelão 20% Touriga Nacional, 15% Syrah e 5% Alicante Bouschet
<b>SOLO:</b>	Argila-Calcário
<b>EXPOSIÇÃO:</b>	Sul-Norte e Este-Oeste
<b>VINHA:</b>	9-20 anos de idade, em cordão bilateral

**VINIFICAÇÃO:** As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 24 horas. A Fermentação Alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 27°C, durante 12 dias, e com utilização de robot para pisa. O Vinho estagiou durante 18 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização. O vinho loteado e engarrafado em Agosto de 2009 e foram produzidas 51500 garrafas de 75cl e 100 garrafas de 1,5 Lt.

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

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:** Álcool – 13,5% vol.  
Acidez Total – 5,6 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil – 0,40 g/L (ácido acético)  
pH – 3,66  
Açúcares Redutores: 3,1 g/L

**ENÓLOGOS:** Sandra Tavares da Silva / Diogo Sepúlveda

