

QUINTA DE CHOCAPALHA

CHOCAPALHA RESERVA TINTO 2009

FICHA TÉCNICA

RÓTULO: CHOCAPALHA RESERVA TINTO
REGIÃO: Lisboa
TIPO: Vinho Tinto
ANO: 2009
CASTAS: 50% Touriga Nacional e 50% Syrah
SOLO: Argila-Calcário
EXPOSIÇÃO: Sul-Norte
VINHA: 20 anos de idade, em 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 100% de barricas novas de carvalho francês, durante 22 meses.
O vinho foi engarrafado em Agosto de 2011 e foram produzidas 5.800 garrafas de 75cl.

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 – 14,5% vol.
Acidez Total – 6,0 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,76 g/L (ácido acético)
pH – 3,61
Açúcares Redutores: 4,6 g/L

ENÓLOGOS: Sandra Tavares da Silva e Diogo Sepúlveda