

QUINTA DE CHOCAPALHA

CHOCAPALHA RESERVA TINTO 2007

FICHA TÉCNICA

RÓTULO:	CHOCAPALHA RESERVA TINTO 2007
REGIÃO:	Lisboa
TIPO:	Vinho Tinto
ANO:	2007
CASTAS:	55% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 15% Syrah
SOLO:	Argila-Calcário
EXPOSIÇÃO:	Sul-Norte
VINHA:	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 / chocapalha@chocapalha.com



QUINTA DE CHOCAPALHA

QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO 2007

FICHA TÉCNICA

RÓTULO:	QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO
REGIÃO:	Lisboa
TIPO:	Vinho Tinto
ANO:	2006
CASTAS:	30% Tinta Roriz, 30% Castelão 20% Touriga Nacional, 15% Syrah e 5% Alicante Bouschet
SOLO:	Argila-Calcário
EXPOSIÇÃO:	Sul-Norte e Este-Oeste
VINHA:	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

