

Quinta de Chocapalha Castelão tinto '14

Produzent: Quinta de Chocapalha

verantwortliche(r) Önologe(n): Sandra Tavares da Silva

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE	Inhalt
Lisboa	0,75 L
Castelão	
14 Monate Barrique	
Alc.: 13,0%	

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit:	Ton, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke:	28 Jahre
Ø Ertrag:	k.A.

Analysedaten

Säure: 6,1 g/L	RZ: < 0,6 g/L	TE: - g/L	SO ₂ : - mg/L
----------------	---------------	-----------	--------------------------

Vinifizierung

Die zuvor entrappten Trauben durchlaufen vor der Fermentation einen Mazerationsprozess bei niedrigen Temperaturen über 12 h. Die Fermentation findet in Edelstahl tanks bei unter 26°C während 10 Tagen statt. Die Milchsäuregärung und der weitere Reifeprozesses verläuft zu 50% in gebrauchten und zu 50% in neuen französischen Eichenfässern während 14 Monate.

Verkostungsnotiz

Farbe: intensives rot

Nase: sehr fruchtiges Aroma.

Gaumen: eleganter und charmanter Wein mit erstaunlicher Fruchtsüße und seidigen Tanninen. Der Abgang ist lang und sehr frisch.

Trinktemperatur: 14°-16°C

