

CH by Quinta de Chocapalha tinto '13

Produzent: Quinta de Chocapalha

verantwortliche(r) Önologe(n): -

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE

Inhalt

Lisboa 6 0,75 L
Touriga Nacional

Alc.: 14,0%

24 Monate im Eichenfaß

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: 29 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 5,7 g/L RZ: < 0,6 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die zuvor entrappten Trauben durchlaufen vor der Fermentation einen Mazerationsprozess bei niedrigen Temperaturen. Die Fermentation findet in Lagares mit aufeinanderfolgenden Pressungen durch Roboter bei einer kontrollierten Temperatur unter 25°C während 12 Tagen statt. Die Milchsäuregärung und der weitere Reifeprozesses verlaufen in französischen Eichenfässern während 24 Monate.

Verkostungsnotiz

Farbe: tief violett

Nase: reiches Aroma von reifen schwarzen Früchten sowie blumigen Noten.

Gaumen: Am Gaumen zeigt er gut integrierte sehr samtige Tannine, die dem Wein einen hervorragende Körper verleihen

Trinktemperatur: 14°-16°C

