

Quinta de Chocapalha Chardonnay '17

Produzent: Quinta de Chocapalha

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

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE	Inhalt
Lisboa Chardonnay	6 0,75 L

Alc.: 13,5 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit:	Ton, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke:	26 Jahre
Ø Ertrag:	k.A.

Analysedaten

Säure: 6,1 g/L	RZ: <1,5 g/L	TE: - g/L	SO ₂ : - mg/L
----------------	--------------	-----------	--------------------------

Vinifizierung

Die Trauben fermentieren temperaturkontrolliert in Stahltanks über 25 Tage und verbleibt anschließend 6 Monate in Kontakt mit der Feinhefe.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Gelb
Nase: frisch und aromatisch mit mineralischen Noten
Gaumen: aromatisch mit mineralischen Noten, die das kühle Klima des Atlantiks widerspiegeln
Passend dazu: -
Trinktemperatur: 10°-11°C

