

# 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 6 0,75 L  
Chardonnay

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<sub>2</sub>: - 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

