

# Quinta de Chocapalha branco '16

Produzent: Quinta de Chocapalha

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

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

Lisboa	6	0,75 L				
Viosinho, Arinto						

Alc.: 13,0 %

## Über den Weinberg

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

## Analysedaten

Säure: 4,9 g/L      RZ: < 1,5 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

25-tägige Fermentation im Stahltank und verbleibt anschließend fünf Monate in Kontakt mit der Feinhefe.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** helles Zitronengelb  
**Nase:** sehr frisch und aromatisch mit zitrischen und tropische Noten, blumig.  
**Gaumen:** sehr ausgewogen, mit feiner Intensität und guter Länge.  
**Passend dazu:** Thunfisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch und junger Käse  
**Trinktemperatur:** 10°-11°C

