

Quinta de Chocapalha branco '17

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
Viosinho, Arinto, Verdelho

Alc.: 12,5 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: 27 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 5,9 g/L RZ: < 1,5 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

26-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

