

# Quinta de Chocapalha tinto 2012

Produzent: Quinta de Chocapalha

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

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Lisboa Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Castelão, Alicante-Bouchet Alc.: 14,0% 18 Monate Barrique	6	0,75 L				

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Ton, Kalkstein  
**Ø Alter der Rebstöcke:** 14 - 24 Jahre  
**Ø Ertrag:** k.A.

## Analysedaten

Säure: 5,7 g/L      RZ: 0,6 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die zuvor entrappten Trauben durchlaufen vor der Fermentation einen Mazerationsprozess bei niedrigen Temperaturen über 12 h. Die Fermentation findet in Lagares mit aufeinanderfolgenden Pressungen durch Roboter sowie kontrolliert bei unter 27°C während 10 Tagen in Edelstahltanks statt. Die Milchsäuregärung und der weitere Reifeprozesses verlaufen in gebrauchten, französischen Eichenfässern während 18 Monate.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** tief violett  
**Nase:** reiches Aroma von reifen schwarzen Früchten sowie floralen und würzigen Noten.  
**Gaumen:** Sehr fein am Gaumen mit weichen Tanninen kombiniert mit angenehmer Frische und langem Abgang.  
**Passend dazu:** -  
**Trinktemperatur:** -

