

Quinta de Chocapalha tinto '13

Produzent: Quinta de Chocapalha

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

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Lisboa 6 0,75 L
Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Touriga Franca, Castelão, Alicante-Bouchet
Alc.: 13,5 %
18 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: 15 - 25 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 5,8 g/L RZ: < 0,6 g/L TE: - g/L SO₂: - 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 bei temperaturkontrollierten 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: -

