

# Quinta de Chocapalha Mar De Lisboa tinto 2015

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, Syrah Alc.: 13,0 %	6	0,75 L				

## Über den Weinberg

<b>Bodenbeschaffenheit:</b>	kalkhaltiger Ton
<b>Ø Alter der Rebstöcke:</b>	14 - 24 Jahre
<b>Ø Ertrag:</b>	k.A.

## Analysedaten

Säure: 5,4 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 24 h. Die Fermentation findet temperaturkontrolliert während 9 Tagen in Edelstahl tanks statt. 20% des Reifeprozesses verläuft für 6 Monate in gebrauchten, französischen Eichenfässern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** tiefes Violett

**Nase:** Reiches Bouquet mit Noten von reifen schwarzen Früchten.

**Gaumen:** Sehr fein am Gaumen mit weichen Tanninen, kombiniert mit leichter Frische und langem Abgang.

**Trinktemperatur:** -

