

# Mar Da Palha branco '16

Produzent: Quinta de Chocapalha

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

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Lisboa 12 0,75 L  
Sauvignon Blanc

Alc.: 12,5 %

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltiger Ton  
**Ø Alter der Rebstöcke:** 25 Jahre  
**Ø Ertrag:** k.A.

## Analysedaten

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

## Vinifizierung

Die Fermentation findet während 27 Tagen in Stahltanks statt. Der Wein verbleibt 5 Monate in Kontakt mit den Hefen bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** Intensive helle Farbe  
**Nase:** Reiches Bouquet mit Noten von Kräutern und tropischen Früchten.  
**Gaumen:** Ausgewogen in Intensität, Frische und guter Länge  
**Passend dazu:** -  
**Trinktemperatur:** -

