

Quinta de Chocapalha Vinha Mãe 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 6 0,75 L

Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz

Alc.: 14,5%

20 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton, Kalkstein

Ø Alter der Rebstöcke: 29 Jahre

Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 6,0 g/L RZ: < 1,00 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die zuvor entrappten Trauben durchlaufen vor der Fermentation einen Mazerationsprozess bei niedrigen Temperaturen über 48h. Die Fermentation findet in Lagares mit aufeinanderfolgenden Pressungen durch Roboter sowie kontrolliert bei unter 25°C während 10 Tagen statt. Die Milchsäuregärung und der weitere Reifeprozesses verlaufen in französischen Eichenfässern während 20 Monate.

Verkostungsnotiz

Farbe: tief violett

Nase: reiches Aroma von reifen schwarzen Früchten sowie blumigen Noten.

Gaumen: Wunderschön strukturiert mit reichlich Tanninen, der Abgang ist solide, elegant und anhaltend.

Passend dazu: -

Trinktemperatur: -

