



CH by Chocapalha Touriga Nacional

Detta är ett av de senaste tillskotten av viner från Quinta de Chocapalha. Det är ett vin som är gjort på 100% touriga nacional från gamla vinstockar. Druvorna kommer från en enskild växtplats som heter "The Vinha Grande Vineyard". Jorden består av kalkrik lera. Skörden ägde rum i september och sker för hand. Vid ankomst till källaren selekteras först druvorna varsamt och sedan avstjälkas. Druvorna får först förjäsa med skalen i sval temperatur för att därefter jäsa ytterligare 15 dagar i stora kontrolltempererade lagares. Temperaturen går aldrig över 26 grader. Till sist lagras vinet 22 månader på små franska ekfat (225 liter). Namnet CH är en hyllning till Sandras mamma Alice som kommer från Schweiz. Ett vin som lämpar sig mycket bra för lagring.

Doft och smak

Vinet har en stor doft av mörka bär, viol och aningen vanilj från fatlagringen. I smaken finns mycket toner av skogsbär, lakrits, viol, choklad, fat och en härlig mineralitet som dröjer sig kvar länge.

Produkt/Art.nr	CH by Chocapalha Touriga Nacional/73615-01
Land/Region	Portugal/Lissabon
Druvor	Touriga Nacional
Producent	Quinta de Chocapalha
Vinmakare	Sandra Tavares da Silva
Lagring	24 månader på små franska ekfat (225 liter)
Årgång/Alkohol	2013/12,5%
Pris/(exkl. moms)	249,00 kr/(199)