QUINTA DOS CAPINHAS

CHARDONNAY

RESERVA 2024



Este Chardonnay é proveniente da nossa vinha em patamares com solos franco-arenosos e calcários, situada em Porches, no Algarve, a apenas 2km do mar.

CASTAS

Chardonnay

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita manual em caixas de 12kgs.
Fermentação com temperatura controlada em cuba de inox, seguida de estágio de 12 meses em barrica usada de carvalho francês.
Produção de 1.500 garrafas.

NOTA DE PROVA

Aroma a fruta branca, pera, alperce e um pouco de baunilha.Fresco, equilibrado e um leve toque cremoso.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor de Álcool	13,00%
PH	3.26
Acidez Total	5,42 g/L
Açucares Totais	<=0,60 g/L
Enologia	Pedro Mendes

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM
info@quintadoscapinhas.com | +351 969 289 148

QUINTA DOS CAPINHAS

CHARDONNAY

RESERVA 2024

This Chardonnay comes from our terraced vineyard with sandy-loam and limestone soils, located in Porches, in the Algarve, just 2 km from the sea



GRAPES

Chardonnay

WINEMAKING AND AGING

Hand-harvested in 12 kg cases.
Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature, followed by 12 months of ageing in neutral French oak.
Production of 1,500 bottles.

TASTING NOTES

Aromas of white fruit, pear, apricot, and a hint of vanilla.
Fresh, balanced, with a light creamy touch.

ITECHNICAL INFORMATION

Alcohol Content	13.00%
pH	3.26
Total Acidity	5.42 g/L
Residual Sugar	≤0.60 g/L
Winemaking	Pedro Mendes

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM
info@quintadoscapinhas.com | +351 969 289 148

CHARDONNAY RESERVA 2024

Dieser Chardonnay stammt aus unserem Terrassenweinberg mit sandig-lehmigen und kalkhaltigen Böden in Porches an der Algarve, nur 2 km vom Meer entfernt.



REBSORTE

Chardonnay

VINIFIKATION UND AUSBAU

Handlese in 12-kg-Kisten. Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, anschließend 12 Monate Ausbau in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche. Produktion: 1.500 Flaschen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aromen von weißen Früchten, Birne und Aprikose mit einem Hauch Vanille.
Gaumen: Frisch und ausgewogen, mit einer leicht cremigen Note.

TECHNISCHE DATEN

Alkoholgehalt	13,0 % vol.
Gesamtsäure	5,43 g/l
pH-Wert	3,26
Restzucker	≤ 0,60 g/l
Önologe	Pedro Mendes

info@quintadoscapinhas.com | +351 969 289 148