



QUINTA DE CHOCAPALHA

Casa Agrícola das Mimosas, Lda.
QUINTA DE CHOCAPALHA
2580 - 081 Aldeia Galega da Merceana | Portugal
Office: + 351 263 769 317 | Fax: + 351 263 769 316
www.chocapalha.com



Chocapalha é de família.

Três gerações cruzam-se hoje nos trabalhos do campo e da adega. Um projeto onde se valoriza o que é genuíno, se respeita a tradição, a nossa cultura e identidade, acolhendo a modernidade. Os vinhos de Chocapalha espelham a nossa paixão pelo terroir único da Quinta e o cuidadoso trabalho que levamos a cabo no campo e na adega. Esta combinação traduz-se em vinhos frescos, equilibrados e elegantes, com excelente potencial de envelhecimento.

Chocapalha is family.

Today, three generations come together in the field and winery work. A project that values what is genuine, respects traditions, our culture and identity and welcomes modernity. Chocapalha wines reflect our passion for the Quinta's unique terroir and the careful work we carry out in the vines and in the cellar. This combination translates into fresh, balanced and elegant wines, with excellent aging potential. We like to receive well, and above all, we share the love for Lisbon and its region.

CH by Chocapalha Branco 2018

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2018

Castas: 100% Arinto

Vinha: 28 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu, durante 15 dias, a baixas temperaturas, em barricas de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho estagiou nas mesmas barricas em contacto com as borras finas, durante 9 meses, com "batonnage".

Nota de prova:

Aroma muito fino e elegante com notas cítricas e minerais. Na boca revela excelente acidez, boa textura e final muito longo. Grande potencial de envelhecimento.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 7,3 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,46 g/L (ácido acético)

pH – 3,04

Açúcares Totais: <1,5 g/L

CH by Chocapalha White 2018

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2018

Variety: 100% Arinto

Vineyard: 28 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 15 days in French oak barrels at low temperatures, after which this wine was aged in the same barrels for 9 months with "batonnage".

Tasting Notes:

Very fine and elegant, with citric and minerals notes. It shows excellent acidity, good texture and very long aftertaste. Great potential for aging.

Analytical Notes:

Alcohol - 12,5% vol.

Total Acidity -7,3 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity - 0,46g/L (acetic acid)

pH - 3,04

Total Sugar - <1,5g/l