



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 Tinto 2018

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2018

Castas: 100% Touriga Nacional

Vinha: 33 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C, durante 9 dias, com utilização de robot para pisa. A fermentação maloláctica e o estágio foram efectuados em barricas de carvalho Francês, durante 22 meses.

Nota de prova:

Cor intensa de tonalidade violeta, com boa concentração no nariz. Aroma fresco, com notas de fruta vermelha madura e algumas notas florais e balsâmicas. Na boca, apresenta uma boa estrutura com taninos maduros, extremamente elegantes. O final de boca é rico, longo e complexo.

Parâmetros analíticos:

Álcool - 15% vol.

Acidez Total - 5,82 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil - 0,76 g/L (ácido acético)

pH - 3,58

Açúcares Totais: 0,9 g/L

CH by Chocapalha Red 2018

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2018

Variety: 100% Touriga Nacional

Vineyard: 33 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures. Fermentation took place in lagares with successive pressings by robot during 9 days, not exceeding 25°C. The aging and malolactic fermentation occurred in French oak barriques during 22 months, after which the wine was bottled.

Tasting Notes:

Deep colour of violet tonality, good concentration in the nose. Rich perfume of ripe black fruit with floral and balsamic notes. On the palate it shows velvety tannins very well integrated which confer an excellent body and amazing aging capacity.

Analytical Notes:

Alcohol - 15% vol.

Total Acidity - 5,82 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity - 0,76g/L (acetic acid)

pH - 3,58

Total Sugar - 0,9g/l