



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 2019

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2019

Castas: 100% Touriga Nacional

Vinha: 34 anos de idade, em cordão bilateral, parcela única

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, aroma muito fresco, com notas de frutos negros, de violeta e especiarias. Na boca, apresenta excelente complexidade, taninos elegantes e longo final de boca. Vinhos extremamente elegante, fino e mineral.

Parâmetros analíticos:

Álcool - 13% vol.

Acidez Total - 80,5 meg/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil - 16,67 meg/L (ácido acético)

pH - 3,61

Açúcares Totais: 0,6 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

CH by Chocapalha Red 2019

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2019

Variety: 100% Touriga Nacional

Vineyard: 34 years old, bilateral cord, single parcel

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:

Intense violet color, very fresh aroma, with notes of black fruits, violet and spices. On the palate, it presents excellent complexity, elegant tannins and a long finish. Extremely elegant, fine and mineral wine.

Analytical Notes:

Alcohol - 13% vol.

Total Acidity - 80,5 meg/L (tartaric acid)

Volatile Acidity - 16,67 meg/L (acetic acid)

pH - 3,61

Total Sugar - 0,6g/l

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO