



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.

Chocapalha Reserva Branco 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2020

Castas: 85% Chardonnay | 15% Arinto

Vinha: 28 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu, durante 18 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:

Grande intensidade de cor e riqueza aromática. Apresenta um excelente equilíbrio, boa acidez e mineralidade. Um vinho muito elegante, fresco e com um longo final de boca.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 13% vol.

Acidez Total – 6,6 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,42 g/L (ácido acético)

pH – 3,33

Açúcares Totais - <1,5 g/L

Chocapalha Reserva Branco 2020

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2020

Variety: 85% Chardonnay | 15% Arinto

Vineyard: 28 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 18 days new french oak barrels at low temperatures, after which this wine was aged in the same barrels for 9 months with "battonage".

Tasting Notes:

Great intensity of color and aromatic richness. It presents an excellent balance, good acidity and minerality. A very elegant, fresh wine with a long finish.

Analytical Notes:

Alcohol – 13% vol.

Total Acidity – 6,6g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,442 g/L (acetic acid)

pH – 3,33

Total Sugar – <1,5 g/L