



# 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](http://www.chocapalha.com)



Chocalpa 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 Chocalpa 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.

Chocalpa 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. Chocalpa 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.

### Chocalpa Vinha Mãe 2016

**Região:** LISBOA

**Tipo:** Vinho Tinto

**Ano:** 2016

**Castas:** 65% Touriga Nacional | 35 % Tinta Roriz

**Vinha:** 32 anos de idade, em cordão bilateral.

**Vinificação:**

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, não ultrapassando 27°C, durante 9 dias, com utilização de robot de pisa. A fermentação maloláctica e o estágio foram efectuados em barricas de carvalho Francês, durante 20 meses.

**Nota de prova:**

Opaco na cor com tonalidade violeta. Boa concentração no nariz, com notas de fruta preta madura e algumas notas florais. Na boca, apresenta frescura, com taninos ricos e maduros, o que confere ao vinho uma excelente estrutura e um grande potencial para envelhecimento em garrafa. O final de boca é intenso, elegante e longo.

**Parâmetros analíticos:**

Álcool – 14,5% vol.

Acidez Total – 5,1 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,63 g/L (ácido acético)

pH – 3,69

Açúcares Totais - 0,8 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

### Chocalpa Vinha Mãe 2016

**Region:** LISBOA

**Type:** Red Wine

**Year:** 2016

**Variety:** 65% Touriga Nacional | 35 % Tinta Roriz

**Vineyard:** 32 years old, bilateral cord.

**Vinification:**

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures, during 12 hours. Fermentation took place in lagares with successive pressings by robot during 9 days, not exceeding 27°C. The aging and malolactic fermentation occurred in French oak barriques during 20 months.

**Tasting Notes:**

Deep colour of violet tonality and good concentration in the nose. Rich perfume of ripe black fruit and floral notes. Beautifully structured with rich tannins this wine has an amazing aging capacity. The aftertaste is solid, elegant and persistent.

**Analytical Notes:**

Alcohol – 14,5% vol.

Total Acidity – 5,1 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,63 g/L (acetic acid)

pH – 3,69

Total Sugar – 0,8 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO