



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



Chocalha 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 Chocalha 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.

Chocalha 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. Chocalha 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.

Chocalha Vinha Mãe 2017

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2017

Castas: 70% Touriga Nacional | 20 % Tinta Roriz | 10% Alicante

Vinha: 33 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 8 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, não ultrapassando 26°C, durante 8 dias, com utilização de robot de pisa. A fermentação maloláctica e o estágio foram efectuados em barricas de carvalho Francês, durante 36 meses.

Nota de prova:

Opaco na cor com tonalidade violeta. Boa concentração no nariz, com notas de fruta preta madura e algumas notas florais e de especiarias. 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 – 5,8 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,62 g/L (ácido acético)

pH – 3,66

Açúcares Totais - 0,9 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

Chocalha Vinha Mãe 2017

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2017

Variety: 70% Touriga Nacional | 20 % Tinta Roriz | 10% Alicante

Vineyard: 33 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures, during 8 hours. Fermentation took place in lagares with successive pressings by robot during 8 days, not exceeding 26°C. The aging and malolactic fermentation occurred in French oak barriques during 36 months.

Tasting Notes:

Deep colour of violet tonality and good concentration in the nose. Rich perfume of ripe black fruit, floral and spices 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 – 5,8 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,62 g/L (acetic acid)

pH – 3,66

Total Sugar – 0,9 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO