



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.

MAR DA PALHA ROSÉ 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Rosé

Ano: 2020

Castas: 50% Touriga Nacional | 50% Tinta Roriz

Vinha: 27 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

O mosto, obtido através de prensagem directa das melhores parcelas de Touriga Nacional e de Tinta Roriz, fermentou em cubas de inox, durante 28 dias, a baixas temperaturas. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 meses.

Nota de prova:

Intensa e brilhante cor salmão. Este vinho muito fresco e sedutor, apresenta notas florais e de framboesa. Na boca é um vinho persistente, fresco e com boas notas de frutos vermelhos.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5 % vol.

Acidez Total – 7,04 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,38 g/L (ácido acético)

pH – 3,50

Açúcares Totais: 0,8 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

MAR DA PALHA ROSÉ 2020

Region: LISBOA

Type: Rosé Wine

Year: 2020

Variety: 50% Touriga Nacional | 50% Tinta Roriz

Vineyard: 27 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 28 days in stainless steel vats at low temperatures and stayed in contact with the lees for 4 months.

Tasting Notes:

Intense and beautiful salmon colour. This seductive and very fresh wine shows floral and raspberry notes. On the palate this wine is persistent, fresh and with red fruit notes.

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5 % vol.

Total Acidity – 7,04 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,38 g/L (acetic acid)

pH – 3,50

Total Sugar: 0,8 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO