



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 DE LISBOA TINTO 2019

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2019

Castas: 35% Touriga Nacional | 25% Syrah | 20% Tinta Roriz | 20% Castelão

Vinha: 19 a 29 anos de idade, em cordão bilateral

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorreu durante 8 dias em cubas de aço inox, não ultrapassando os 25°C. Estágio em cuba durante 22 meses.

Nota de prova:

Cor intensa de tonalidade rubi. Boa concentração no nariz, aroma fresco com predominância de notas de fruta vermelha madura. Na boca apresenta um excelente equilíbrio, com boa frescura, frutado, taninos suaves e final longo e persistente.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 14% vol.

Acidez Total – 5.65 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,49 g/L (ácido acético)

pH – 3,67

Açúcares Totais: - < LQ = 0,6 g/L

MAR DE LISBOA RED 2019

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2019

Variety: 35% Touriga Nacional | 25% Syrah | 20% Tinta Roriz | 20% Castelão

Vineyard: 19 to 29 years old, bilateral cord

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, were fermented in stainless steel tanks during 8 days with temperature control. Fermentation took place in stainless steel vats, not exceeding 25°C. Aged in vats during 22 month.

Tasting Notes:

Deep colour of ruby tonality and good concentration in the nose. Beautiful aroma of fresh red fruit and species. Very fine on the palate with soft tannins combined with good acidity and long aftertaste.

Analytical Notes:

Alcohol – 14% vol.

Total Acidity – 5.65 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,49 g/L (acetic acid)

pH – 3,67

Total Sugar - < LQ = 0,6 g/L