



# 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)



## 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.

### QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO 2021

**Região:** LISBOA

**Tipo:** Vinho Branco

**Ano:** 2021

**Castas:** 100% Arinto

**Vinha:** 31 anos de idade, em cordão bilateral.

#### Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 20 dias em cubas de inox a baixas temperaturas e o vinho ficou em contacto com as borras finas durante 9 meses após os quais foi engarrafado.

#### Nota de prova:

Cor brilhante e intensa. Este vinho apresenta notas vibrantes a lima e notas minerais. Na boca é muito fresco, com excelente intensidade, textura e salinidade.

#### Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 7,61 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,27 g/L (ácido acético)

pH – 3,29

Açúcares Totais: <0,6 g/L

### QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO 2021

**Region:** LISBOA

**Type:** White Wine

**Year:** 2021

**Variety:** 100% Arinto

**Vineyard:** 31 years old, bilateral cord.

#### Vinification:

The fermentation occurred during 20 days in stainless steel tanks at low temperatures and the wine stayed in contact with the lees for 9 months after which it was bottled.

#### Tasting Notes:

Intense bright colour, very beautiful nose with pure citric and mineral notes. On the palate it is fresh, with fine intensity, texture and great salinity.

#### Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 7,61 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,27 g/L (acetic acid)

pH – 3,29

Total Sugar - <0,6 g/L