



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.

Quinta de Chocalha Branco 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2020

Castas: 80% Viosinho | 20% Arinto

Vinha: 30 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 20 dias, em cubas de inox e o vinho permaneceu em contacto com as borras finas durante 5 meses com battonage.

Nota de prova:

Cor brilhante e intensa. Aroma muito fresco com notas cítricas, florais e tropicais. Na boca, é um vinho extremamente fresco, com boa acidez, elegante e com final de boca persistente.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5 % vol.

Acidez Total – 6,6 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,20 g/L (ácido acético)

pH – 3,13

Açúcares totais: < 1,5 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

Quinta de Chocalha White 2020

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2020

Variety: 80% Viosinho | 20% Arinto

Vineyard: 30 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 20 days in stainless steel tanks and stayed in contact with the lees for 5 months with “battonage”.

Tasting Notes:

Intense bright colour, very fresh and aromatic nose with citric, floral and some tropical notes. On the palate is very balanced, with fine intensity and good length.

Analitical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 6,6 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,20 g/L (acetic acid)

pH – 3,13

Total Sugar - <1,5 g/ L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO