



# 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 Chocalha Castelão 2017

**Região:** LISBOA

**Tipo:** Vinho Tinto

**Ano:** 2017

**Castas:** 100% Castelão

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

#### Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica foi feita em cubas de inox, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C, durante 10 dias. O vinho estagiou 50%, durante 15 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

#### Nota de prova:

Cor vermelho intenso. É um vinho bastante frutado e muito elegante, com taninos redondos e aveludados. Apresenta um final de boca longo e fresco.

#### Parâmetros analíticos:

Álcool – 14% vol.

Acidez Total – 5,57 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,68 g/L (ácido acético)

pH – 3,72

Açúcares Totais – 0,8 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

#### Quinta de Chocalha Castelão 2017

**Region:** LISBOA

**Type:** Red Wine

**Year:** 2017

**Variety:** 100% Castelão

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

#### Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermentation maceration at low temperatures during 12 hours. Fermentation took place in stainless steel tanks during 10 days, not exceeding 25°C. The aging and malolactic fermentation occurred 50% during 15 months in used French oak barriques.

#### Tasting Notes:

Intense red colour. Very fruity, elegant and charming wine with amazing sweet and silky tannins. The aftertaste is long and very fresh.

#### Analytical Notes:

Alcohol – 14% vol.

Total Acidity – 5,57 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,68 g/L (acetic acid)

pH – 3,72

Total Sugar – 0,8 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO