



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



Chocalpa 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 Chocalpa 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.

Chocalpa 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. Chocalpa 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 Chocalpa Chardonnay 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2020

Castas: 100% Chardonnay

Vinha: 29 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 32 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 5 meses.

Nota de prova:

Cor brilhante e intensa, nariz muito charmoso, fresco e aromático com notas de flores brancas e alguns frutos exóticos. Na boca é equilibrado, com boa untuosidade e tensão mineral. É um vinho harmonioso com boa persistência aromática.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 6,7 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,3 g/L (ácido acético)

pH – 3,35

Açúcares Totais - 1,6 g/L

Quinta de Chocalpa Chardonnay 2020

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2020

Variety: 100% Chardonnay

Vineyard: 29 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 32 days in stainless steel vats, with temperature control, and the wine stayed in contact with the lees for 5 months

Tasting Notes:

Intense bright color, very charming nose, fresh and aromatic with white floral notes and some exotic fruits. On the palate is very balanced, with good unctuousity and mineral tension. It is a very harmonious wine with great aromatic length.

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 6,7 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,3 g/L (acetic acid)

pH – 3,35

Total Sugar – 1,6 g/L