



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 Chardonnay 2021

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2021

Castas: 100% Chardonnay

Vinha: 30 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 30 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 pêssego, ligeiro tropical, e maçã verde. Na boca apresenta bom volume, equilibrado, com boa untuosidade e tensão mineral. É um vinho harmonioso com boa acidez e final intenso.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 6.6 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0.22 g/L (ácido acético)

pH – 3,3

Açúcares Totais : <1,5 g/L

Quinta de Chocalha Chardonnay 2021

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2021

Variety: 100% Chardonnay

Vineyard: 30 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 30 days in stainless steel vats, with temperature control, and the wine stayed in contact with the lees for 5 months

Tasting Notes:

Bright and intense color, very charming nose, fresh and aromatic with hints of peach, light tropical, and green apple. On the palate is very balanced, with good unctuousity and mineral tension. It is a very fresh and harmonious wine with a long aromatic length.

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 6.6 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0.22 g/L (acetic acid)

pH – 3,3

Total Sugar : <1,5g/L