



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 CHOCAPALHA TINTO 2017

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2017

Castas: 65% Touriga Nacional | 10% Tinta Roriz | 10% Touriga Franca | 10% Alicante Bouschet | 5% Castelão

Vinha: 18 a 28 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 26°C, durante 9 dias, com utilização de robot para pisa. O Vinho estagiou durante 18 meses, em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização

Nota de prova:

Cor profunda de tonalidade violeta, com boa concentração no nariz. Rico no aroma, com notas a fruta preta madura e especiarias combinado com notas florais. Na boca apresenta-se elegante e fresco, com uma excelente combinação taninos-acidez, e um final longo, suave e elegante.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 14% vol.

Acidez Total – 6,19 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,82 g/L (ácido acético)

pH – 3,68

Açúcares Totais - 0,7 g/L

QUINTA DE CHOCAPALHA RED 2017

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2017

Variety: 65% Touriga Nacional | 10% Tinta Roriz | 10% Touriga Franca | 10% Alicante Bouschet | 5% Castelão

Vineyard: 18 a 28 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures during 12 hours. Fermentation took place in lagares with successive pressings by robot and in stainless steel vats during 9 days, not exceeding 26°C. The aging and malolactic fermentation occurred during 18 months in used French oak barriques.

Tasting Notes:

Deep colour of violet tonality, good concentration in the nose. Rich perfume of mature black fruit, spices and floral notes. Very fine and elegant on the palate with soft tannins combined with good acidity and a long aftertaste.

Analytical Notes:

Alcohol – 14% vol.

Total Acidity – 6,19 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,82 g/L (acetic acid)

pH – 3,68

Total Sugar – 0,7 g/L