



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 2018

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2018

Castas: 42% Touriga Nacional | 21% Castelão | 21% Tinta Roriz | 8% Alicante Bouschet | 8% Touriga Franca

Vinha: 19 a 29 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:

Bonita tonalidade violeta e com boa concentração no nariz. Rico no aroma, com notas de framboesa, amora e especiarias. Muito fino e elegante na boca com taninos sedosos, boa acidez e final longo.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 14,5% vol.

Acidez Total – 6,08 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,63 g/L (ácido acético)

pH – 3,66

Açúcares Totais - 0,8 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

QUINTA DE CHOCAPALHA RED 2018

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2018

Variety: 42% Touriga Nacional | 21% Castelão | 21% Tinta Roriz | 8% Alicante Bouschet | 8% Touriga Franca

Vineyard: 19 a 29 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes 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 neutral French oak barriques.

Tasting Notes:

Beautiful purple color and good concentration in the nose with fresh notes of raspberry, blackberry and spices. Very fine and elegant on the palate with velvety tannins combined with good acidity and a long aftertaste.

Analytical Notes:

Alcohol – 14,5% vol.

Total Acidity – 6,08 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,63 g/L (acetic acid)

pH – 3,66

Total Sugar – 0,8 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO