



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 Viosinho 2019

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2019

Castas: 100% Viosinho

Vinha: 29 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 26 dias em cubas de aço inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 9 meses e posteriormente estagiou mais 4 meses em barrias neutras, com "batonnage".

Nota de prova:

Cor intensa e brilhante. Vinho muito aromático, aliando notas de líchias com aromas florais, fresco e com grande mineralidade refletindo o clima do Atlântica e os nossos solos.

Parâmetros analíticos:

Álcool - 12,5% vol.

Acidez Total - 6,0 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil - 0,22 g/L (ácido acético)

pH - 3,35

Açúcares Totais - 1,9g/l

Quinta de Chocalpa Viosinho 2019

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2019

Variety: 100% Viosinho

Vineyard: 29 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 26 days in the stainless steel vats, with temperature control, and the wine stayed in contact with the less for 9 months after which was aged in the neutral barrels for 4 month with "batonnage".

Tasting Notes:

Intense bright color, very fresh and aromatic nose with lychees allied with floral notes. Great freshness and minerality reflecting the influence of the Atlantic and our soils.

Analytical Notes:

Alcohol - 12,5% vol.

Total Acidity - 6,0 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity - 0,22 g/L (acetic acid)

pH - 3,35

Total Sugar -1,9g/l