



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

Chocapalha é de família.

Três gerações cruzam-se hoje nos trabalhos do campo e da adegas. Um projeto onde se valoriza o que é genuíno, se respeita a tradição, a nossa cultura e identidade, acolhendo a modernidade. Os vinhos de Chocapalha espelham a nossa paixão pelo terroir único da Quinta e o cuidadoso trabalho que levamos a cabo no campo e na adegas. Esta combinação traduz-se em vinhos frescos, equilibrados e elegantes, com excelente potencial de envelhecimento.



Chocapalha 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. Chocapalha 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 Viosinho 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2020

Castas: 100% Viosinho

Vinha: 30 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 25 dias em cubas de aço inox a baixas temperaturas. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 10 meses e posteriormente estagiou 8 meses em barricas neutras de carvalho francês, com "batonnage".

Nota de prova:

Cor intensa e brilhante, este vinho é vibrante, muito fresco e aromático com notas florais e de marmelo. Na boca apresenta uma excelente textura, mineralidade e equilíbrio.

Parâmetros analíticos:

Álcool - 12,5% vol.

Acidez Total - 6,2 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil - 0,34 g/L (ácido acético)

pH - 3,22

Açúcares Totais - <1,5g/L

Quinta de Chocapalha Viosinho 2020

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2020

Variety: 100% Viosinho

Vineyard: 30 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 25 days in the stainless steel tanks at low temperatures and the wine stayed in contact with the lees for 10 months after which was aged in the neutral French oak barrels for 8 months with "batonnage".

Tasting Notes:

Intense bright color, this wine is vibrant and very fresh with an aromatic nose with quince and floral notes. On the palate shows beautiful texture, minerality and great balance.

Analytical Notes:

Alcohol - 12,5% vol.

Total Acidity - 6,2 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity - 0,34 g/L (acetic acid)

pH - 3,22

Total Sugar - <1,5g/L