



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 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 Chocapalha 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.

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.

MAR DA PALHA ROSÉ 2022

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Rosé

Ano: 2022

Castas: 50% Touriga Nacional | 50% Tinta Roriz

Vinha: 29 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

O mosto, obtido através de prensagem direta das melhores parcelas de Touriga Nacional e de Tinta Roriz, fermentou em cubas de inox, durante 25 dias, a baixas temperaturas. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 6 meses.

Nota de prova:

Intensa e brilhante cor salmão. Este vinho muito fresco e sedutor, apresenta notas florais e de framboesa. Na boca é um vinho persistente, fresco e com boas notas de frutos vermelhos.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 5,42 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,28 g/L (ácido acético)

pH – 3,41

Açúcares Totais: =1,5 g/L

MAR DA PALHA ROSÉ 2022

Region: LISBOA

Type: Rosé Wine

Year: 2022

Variety: 50% Touriga Nacional | 50% Tinta Roriz

Vineyard: 29 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 25 days in stainless steel vats at low temperatures and stayed in contact with the lees for 6 months.

Tasting Notes:

Intense and beautiful salmon color, with fresh raspberry and floral notes. This rosé is refreshing and persistent with very nice red fruits flavors on the palate.

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 5,42 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,28 g/L (acetic acid)

pH – 3,41

Total Sugar: =1,5 g/L