

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 TINTO 2018

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2018

Castas: 100% Syrah

Vinha: 28 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 8 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 26°C, durante 8 dias. A fermentação maloláctica e estágio decorreram durante 22 meses, em barricas neutras de carvalho francês.

Nota de prova:

Este 100% Syrah apresenta uma cor intensa, de tonalidades violeta. Aroma com notas predominantes de fruta madura bem integradas com as especiarias típicas da casta Syrah. Na boca, apresenta grande complexidade com notas de fruta preta madura, taninos suaves e frescura no longo final da boca.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 14% vol.

Acidez Total – 6,32 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,52 g/L (ácido acético)

pH – 3,47

Açúcares Totais - < LQ = 0,6 g/L

MAR DA PALHA RED 2018

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2018

Variety: 100% Syrah

Vineyard: 28 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures. Fermentation took place in lagares during 8 days, not exceeding 26°C. The aging and malolactic fermentation took place in neutral French oak barriques during 22 months, after which the wine was bottled.

Tasting Notes:

100% Syrah this wine shows a vibrant nose with spicy blackberry, currant and plum fruit. Ripe and generous, offering a lovely mouthful of dark plum and blackberry fruit, balanced with savoury notes, finishes with very fresh notes and ripe tannins.

Analytical Notes:

Alcohol – 14% vol.

Total Acidity – 6,32 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,52 g/L (acetic acid)

pH – 3,47

Total Sugar – - < 0,6 = g/L