



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 DE LISBOA BRANCO 2022

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2022

Castas: 85% Arinto | 15% Verdelho

Vinha: 10 a 29 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante cerca de 30 dias a baixas temperaturas em cubas de inox. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 8 meses adquirindo bom volume de boca sem perder a frescura.

Nota de prova:

Cor brilhante amarelo-limão, este vinho possui um aroma fresco e elegante com notas cítricas e florais. Na boca é muito equilibrado e intenso nos sabores.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 7,02 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,25 g/L (ácido acético)

pH – 3,18

Açúcar Total – <LQ = 0,6 g/L

MAR DE LISBOA WHITE 2022

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2022

Variety: 85% Arinto | 15% Verdelho

Vineyard: 10 a 29 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 30 days in stainless steel tanks at low temperatures and the wine stayed in contact with the lees for 8 months promoting a good mouth feeling and texture.

Tasting Notes:

Intense and bright color, this wine shows citric and floral notes. On the palate it is balanced, elegant with great intensity of flavors.

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 7,02 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,25 g/L (acetic acid)

pH – 3,18

Total Sugar – <LQ = 0,6 g/L