



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 TINTO 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2020

Castas: 38% Syrah | 26% Touriga Nacional | 26% Tinta Roriz | 10% Castelão

Vinha: 20 a 30 anos de idade, em cordão bilateral

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorreu durante 8 dias em cubas de aço inox, não ultrapassando os 25°C. Estágio em cuba durante 22 meses.

Nota de prova:

Cor violeta brilhante. Aromas muito expressivos e intensos de frutos silvestres frescos com notas de especiarias. Na boca apresenta bom volume, notas de frutos vermelhos, taninos suaves e boa frescura.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 14% vol.

Acidez Total – 5,95 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,55 g/L (ácido acético)

pH – 3,69

Açúcares Totais - 0,8 g/L

MAR DE LISBOA RED 2020

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2020

Variety: 38% Syrah | 26% Touriga Nacional | 26% Tinta Roriz | 10% Castelão

Vineyard: 20 to 30 years old, bilateral cord

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, were fermented in stainless steel tanks during 8 days with temperature control. Fermentation took place in stainless steel vats, not exceeding 25°C. Aged in vats during 22 months.

Tasting Notes:

Deep violet color, on the nose shows very expressive aromas of fresh wild berries and species. Very balanced on the palate with red berries, soft tannins and beautiful freshness.

Analytical Notes:

Alcohol – 14% vol.

Total Acidity – 5.95 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,55 g/L (acetic acid)

pH – 3,69

Total Sugar - 0,8 g/L