



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



Chocalha 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 Chocalha 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.

Chocalha 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. Chocalha 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 Chocalha Castelão 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2020

Castas: 100% Castelão

Vinha: 34 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica foi feita em cubas de inox, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C, durante 10 dias. O vinho estagiou 50%, durante 15 meses, em barricas de carvalho francês neutras.

Nota de prova:

Nariz floral com nuances de framboesa, grafite e especiarias. Na boca é extremamente elegante com frutos do bosque, frescura persistente e final longo.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 13,5% vol.

Acidez Total – 5,32 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,9 g/L (ácido acético)

pH – 3,4

Açúcares Totais – <0,6 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

Quinta de Chocalha Castelão 2020

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2020

Variety: 100% Castelão

Vineyard: 34 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermentation maceration at low temperatures during 12 hours. Fermentation took place in stainless steel tanks during 10 days, not exceeding 25°C. The aging and malolactic fermentation occurred 50% during 15 months in neutral french oak barriques.

Tasting Notes:

Floral nose with nuances of raspberry, graphite and spices. On the palate it is extremely elegant with wild berries, persistent freshness and long aftertaste.

Analytical Notes:

Alcohol – 13,5% vol.

Total Acidity – 5,32 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,9 g/L (acetic acid)

pH – 3,4

Total Sugar – <0,6 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO