



# 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](http://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 CHOCAPALHA TINTO 2019

**Região:** LISBOA

**Tipo:** Vinho Tinto

**Ano:** 2019

**Castas:** 40% Touriga Nacional | 29% Tinta Roriz | 18% Castelão | 8% Alicante Bouschet | 5% Touriga Franca

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

#### Vinificação:

As uvas previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C, durante 9 dias, com utilização de robot para pisa. O vinho estagiou durante 18 meses, em barricas de carvalho francês neutras.

#### Nota de prova:

Excelente cor, aromas florais combinados com frutos vermelhos silvestres. Na boca apresenta intensas notas de fruta, bosque e especiarias com boa textura. Final de boca muito fresco, elegante e longo.

#### Parâmetros analíticos:

Álcool – 14% vol.

Acidez Total – 5,72 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,71 g/L (ácido acético)

pH – 3,67

Açúcares Totais - 0,9 g/L

#### QUINTA DE CHOCAPALHA RED 2019

**Region:** LISBOA

**Type:** Red Wine

**Year:** 2019

**Variety:** 40% Touriga Nacional | 29% Tinta Roriz | 18% Castelão | 8% Alicante Bouschet | 5% Touriga Franca

**Vineyard:** 20 a 30 years old, bilateral cord.

#### Vinification:

The grapes were previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures during 12 hours. Fermentation took place in lagares with successive pressings by robot and in stainless steel vats during 9 days, not exceeding 25°C. The aging and malolactic fermentation occurred during 18 months in neutral French oak barriques.

#### Tasting Notes:

Beautiful ruby color, very floral nose with wild berries. On the palate shows intense fruit, herbal and spices with great texture. Elegant and fresh aftertaste.

#### Analytical Notes:

Alcohol – 14% vol.

Total Acidity – 5,72 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,71 g/L (acetic acid)

pH – 3,67

Total Sugar – 0,9 g/L