



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.

CH by Chocapalha Branco 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2020

Castas: 100% Arinto

Vinha: 30 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu, durante 27 dias, a baixas temperaturas, em barricas neutras de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho estagiou nas mesmas barricas em contacto com as borras finas, durante 9 meses, com "batonnage".

Nota de prova:

Nariz fresco e delicado com um perfil frutado mas discreto com notas cítricas e florais. Na boca é estruturado, mineral com excelente acidez e complexidade.

Parâmetros analíticos:

Álcool - 12,5% vol.

Acidez Total - 7,77 g/L (ácido tartárico)

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

pH - 3,16

Açúcares Totais: 0,7 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

CH by Chocapalha White 2020

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2020

Variety: 100% Arinto

Vineyard: 30 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 27 days in neutral French oak barrels at low temperatures, after which this wine was aged in the same barrels for 9 months with "batonnage".

Tasting Notes:

Very fresh and delicate nose with citric and floral notes. On the palate shows great texture, minerality with excellent acidity and complexity.

Analytical Notes:

Alcohol - 12,5% vol.

Total Acidity - 7,77 g/L (tartaric acid)

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

pH - 3,16

Total Sugar - 0,7 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO