



QUINTA DE CHOCAPALHA

FAMILY 1875 ESTATE

Casa Agrícola das Mimosas, Lda.
QUINTA DE CHOCAPALHA
2580-081 Aldeia Galega da Merceana | Portugal
Office: + 351 263 769 317 (Call to National Fixed Network)
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 ARINTO 2022

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2022

Castas: 100% Arinto

Vinha: 32 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 20 dias em cubas de inox a baixas temperaturas e o vinho ficou em contacto com as borras finas durante 9 meses após os quais foi engarrafado.

Nota de prova:

Cor citrina e brilhante. Aroma de toranja, lima e notas minerais. Ataque fresco com boa tensão de boca e salinidade.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 6,7 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,34 g/L (ácido acético)

pH – 3,14

Açúcares Totais: 0,6 g/L

QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO 2022

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2022

Variety: 100% Arinto

Vineyard: 32 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 20 days in stainless steel tanks at low temperatures and the wine stayed in contact with the lees for 9 months after which it was bottled.

Tasting Notes:

Bright and citric colour, beautiful nose with grapefruit, lime and mineral notes. Fresh attack on the palate with tension and salinity.

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 6,7 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,34 g/L (acetic acid)

pH – 3,14

Total Sugar - 0,6 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO