



QUINTA DE CHOCAPALHA

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



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 DA PALHA BRANCO 2023

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2023

Castas: 100% Sauvignon Blanc

Vinha: 32 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 22 dias em cubas de aço inox, a baixas temperaturas. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 5 meses.

Nota de prova:

De cor intensa e brilhante, este vinho é extremamente fresco e equilibrado com notas tropicais e algumas notas vegetais no nariz. Na boca é um vinho muito equilibrado, com boa textura, intensidade e frescura.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 5,64 g/m³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,32 g/m³ (ácido acético)

pH – 3,27

Açúcares Totais: <0.6 g/dm³

MAR DA PALHA WHITE 2023

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2023

Variety: 100% Sauvignon Blanc

Vineyard: 32 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 22 days in stainless steel vats at low temperatures and stayed in contact with the fine lees for 5 months.

Tasting Notes:

Intense and bright color, this wine is extremely fresh and balanced with some vegetal and tropical notes on the nose. On the palate it is balanced, with good texture, fine intensity and freshness.

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 5,64 g/m³ (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,32 g/m³ (acetic acid)

pH – 3,27

Total Sugar: <0.6 g/dm³