



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



Chocalpa 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 Chocalpa 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.

Chocalpa 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. Chocalpa 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 2020

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2020

Castas: 35% Touriga Nacional | 25% Tinta Roriz | 25% Castelão | 8% Alicante Bouschet | 7% Touriga Franca

Vinha: 21 a 31 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

As uvas previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa. A fermentação alcoólica decorreu em lagares durante 8 dias, com controlo de temperatura, não ultrapassando 25°C. O vinho estagiou durante 18 meses, em barricas de carvalho francês neutras.

Nota de prova:

Excelente cor violeta, aromas florais associados a frutos do bosque. Na boca apresenta intensas notas de fruta e especiarias, boa textura e taninos elegantes. Final de boca muito fresco, equilibrado e longo. Grande capacidade de envelhecimento. Quinta de Chocalpa Tinto é um lote da família, das principais castas nativas, a essência da Quinta de Chocalpa.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 14,5% vol.

Acidez Total – 6,15 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,75 g/L (ácido acético)

pH – 3,49

Açúcares Totais - 0,7 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

QUINTA DE CHOCAPALHA RED 2020

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2020

Variety: 35% Touriga Nacional | 25% Tinta Roriz | 25% Castelão | 8% Alicante Bouschet | 7% Touriga Franca

Vineyard: 21 a 31 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes were previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures. Fermentation took place in lagares during 8 days, not exceeding 25°C. The aging occurred in neutral French oak barriques during 18 months.

Tasting Notes:

Beautiful ruby color, very floral nose with wild berries. On the palate shows intense fruit and spices, with great texture and elegant tannins. Very fresh, balanced and long finish. Great ageing potential.

Quinta de Chocalpa Tinto is a family blend, of the main native grape varieties, the essence of Quinta de Chocalpa.

Analytical Notes:

Alcohol – 14,5% vol.

Total Acidity – 6,15 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,75 g/L (acetic acid)

pH – 3,49

Total Sugar – 0,7 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO