



# 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](http://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.

#### QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO ANTIGO 2022

---

**Região:** LISBOA

**Tipo:** Vinho Branco

**Ano:** 2022

**Castas:** 100% Arinto

**Vinha:** 33 anos de idade.

**Vinificação:**

A fermentação ocorreu durante 22 dias, a baixas temperaturas e em contacto com as películas e terminou em barricas neutras de carvalho francês. O estágio ocorreu nas mesmas barricas durante 24 meses com battonage e mais 12 meses de estágio em garrafa antes de ser lançado.

**Nota de prova:**

Cor dourada muito bonita. Nariz intenso e complexo com notas de petróleo, marmelo e sílex. Boca com enorme frescura, boa densidade e textura com taninos muito equilibrados e persistentes. Final muito longo com excelente acidez.

**Parâmetros analíticos:**

Álcool – 12,0% vol.

Acidez Total – 5,93 g/L

Acidez Volátil – 0,63 g/L

pH – 3,43

Açúcares Totais: 0,6 g/L

#### QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO ANTIGO 2022

---

**Region:** LISBOA

**Type:** White Wine

**Year:** 2022

**Variety:** 100% Arinto

**Vineyard:** 33 years old.

**Vinification:**

The fermentation occurred during 22 days with skin contact at low temperatures and finished in neutral French oak barrels. It was aged for 24 months in the same barrels with "battonage", after which was aged in the bottle for 12 months before being released.

**Tasting Notes:**

Beautiful golden color. Very intense and complex nose with petrol, quince and silex notes. On the palate shows great freshness, good density and texture with balanced and persistent tannins. Very long aftertaste with excellent acidity.

**Analytical Notes:**

Alcohol – 12,0% vol.

Total Acidity – 5,93 g/L

Volatile Acidity – 0,63 g/L

pH – 3,43

Total Sugar - 0,6 g/L