



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 Chocalpa Branco 2023

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Branco

Ano: 2023

Castas: 75% Viosinho | 15% Arinto | 10% Verdelho

Vinha: 33 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

A fermentação ocorreu durante 25 dias, em cubas de inox e o vinho permaneceu em contacto com as borras finas durante 6 meses com "battonage".

Nota de prova:

De cor brilhante e intensa, este vinho apresenta-se muito elegante e fino no nariz com notas cítricas, florais e de frutos de caroço branco. Na boca destaca-se a acidez refrescante, elegância e pureza de sabores com um final persistente.

Quinta de Chocalpa Branco é um lote da família, das principais castas nativas, a essência da Quinta de Chocalpa.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5 % vol.

Acidez Total – 6,03 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,22 g/L (ácido acético)

pH – 3,27

Açúcares totais: <0,6 g/L

Quinta de Chocalpa White 2023

Region: LISBOA

Type: White Wine

Year: 2023

Variety: 75% Viosinho | 15% Arinto | 10% Verdelho

Vineyard: 33 years old, bilateral cord.

Vinification:

The fermentation occurred during 25 days in stainless steel tanks and stayed in contact with the fine lees for 6 months with "battonage".

Tasting Notes:

Bright and intense color, this wine has a very fresh and elegant nose with citric, floral and notes off white peach. On the palate shows a refreshing acidity, elegance, purity of flavours and a good length.

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

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 6,03 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,22 g/L (acetic acid)

pH – 3,27

Total Sugar : <0,6 g/ L