



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 Cabernet Sauvignon 2022

Região: LISBOA

Tipo: Vinho tinto

Ano: 2022

Castas: 100% Cabernet Sauvignon

Vinha: 36 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 12 horas. A fermentação alcoólica decorreu em cuba de aço inox durante 10 dias, não ultrapassando os 25°C. O estágio e a fermentação maloláctica ocorreram 40% em barricas novas de carvalho francês e 60% em barricas de segundo ano, durante 12 meses.

Nota de prova:

Cor violeta intensa. O vinho apresenta aromas típicos da casta, com a tradicional combinação de especiarias e fruta madura, com notas de amora e groselha. Na boca, apresenta uma discreta acidez combinada com fruta madura e taninos suaves. O final é fresco e muito elegante.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 5,92 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,64 g/L (ácido acético)

pH – 3,37

Açúcares Totais – < 0,6 g/L

Quinta de Chocalpa Cabernet Sauvignon 2022

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2022

Variety: 100% Cabernet Sauvignon

Vineyard: 36 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermentation maceration at low temperatures during 12 hours. Fermentation took place in stainless steel tank during 10 days, not exceeding 25°C. The aging and malolactic fermentation occurred during 12 months in 40% new oak and 60% second year French oak barriques.

Tasting Notes:

Intense violet colour, typical flavours of this grape with the traditional combination of species and ripe fruit. On the palate shows a great balance with discreet acidity, red fruit and silky tannins. The aftertaste is long and very elegant.

Analytical Notes:

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 5,92 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,64 g/L (acetic acid)

pH – 3,37

Total Sugar – < 0,6 g/L