



# 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.

### CHOCAPALHA RESERVA ROSÉ 2023

**Região:** LISBOA

**Tipo:** Vinho Rosé

**Ano:** 2023

**Castas:** 100% Touriga Nacional

**Vinha:** 30 anos de idade, em cordão bilateral.

**Vinificação:**

Mosto obtido a partir de prensagem direta e a fermentação ocorreu em barricas neutras de carvalho francês durante 24 dias a baixas temperaturas. Após a fermentação, o vinho estagiou nas mesmas barricas em contacto com as borras finas, durante 9 meses com "batonnage".

**Nota de prova:**

Muito pálido na cor, este rosé tem um perfil sério, especiado com aromas delicados de ginja e citrino verde. Na boca apresenta excelente frescura, boa textura e grande profundidade.

**Parâmetros analíticos:**

Álcool – 12,5% vol.

Acidez Total – 6,83 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,49 g/L (ácido acético)

pH – 3,42

Açúcares Totais – 0,8 g/L

### CHOCAPALHA RESERVA ROSÉ 2023

**Region:** LISBOA

**Type:** Rosé Wine

**Year:** 2023

**Variety:** 100% Touriga Nacional

**Vineyard:** 30 years old, bilateral cord.

**Vinification:**

Grape juice taken from direct pressing, the fermentation occurred during 24 days in neutral French oak barrels at low temperatures, after which this wine was aged in the same barrels for 9 months with "batonnage".

**Tasting Notes:**

Very pale color, this is a serious rosé with species, sour cherry and citric notes. On the palate shows excellent freshness, great texture and very long finish.

**Analytical Notes:**

Alcohol – 12,5% vol.

Total Acidity – 6,83 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,49 g/L (acetic acid)

pH – 3,42

Total Sugar – 0,8 g/L