



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

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 Vinha Mãe 2019

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2019

Castas: 40 % Syrah | 35% Touriga Nacional | 25% Tinta Roriz

Vinha: 35 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 8 horas. A fermentação alcoólica foi feita em lagares, não ultrapassando 26°C, durante 8 dias, com utilização de robot de pisa. A fermentação maloláctica e o estágio foram efectuados em barricas de carvalho Francês, durante 22 meses.

Nota de prova:

Cor intensa e opaca. Aromas frescos de frutos de bosque, cereja preta e especiarias. Na boca é concentrado e elegante com final persistente e muito longo.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 14,5% vol.

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

Acidez Volátil – 0,69 g/L (ácido acético)

pH – 3,57

Açúcares Totais - 1,1 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

Chocapalha Vinha Mãe 2019

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2019

Variety: 40 % Syrah | 35% Touriga Nacional | 25% Tinta Roriz

Vineyard: 35 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes, which were previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures, during 8 hours. Fermentation took place in lagares with successive pressings by robot during 8 days, not exceeding 26°C. The aging and malolactic fermentation occurred in French oak barriques during 22 months.

Tasting Notes:

Intense and opaque color. Fresh aromas of wild berries, black cherry and spices. On the palate it is elegant and concentrate with a persistent aftertaste.

Analytical Notes:

Alcohol – 14,5% vol.

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

Volatile Acidity – 0,69 g/L (acetic acid)

pH – 3,57

Total Sugar – 1,1 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO