



QUINTA DE CHOCAPALHA

Casa Agrícola das Mimosas, Lda.
QUINTA DE CHOCAPALHA
2580 - 081 Aldeia Galega da Merceana | Portugal
Office: + 351 263 769 317 | Fax: + 351 263 769 316
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.

GUARITA DA CHOCAPALHA 2016

Região: LISBOA

Tipo: Vinho Tinto

Ano: 2016

Castas: 100% Alicante Bouschet

Vinha: 33 anos de idade, em cordão bilateral.

Vinificação:

Uvas previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas. A fermentação alcoólica ocorreu em lagares com controlo de temperatura, não ultrapassando 25oC. A fermentação maloláctica e o estágio foram efectuados em barricas de carvalho Francês, durante 20 meses.

Nota de prova:

Opaco na cor, apresenta uma grande densidade de frutos negros e chocolate mas num perfil fino. Grande volume de boca, com uma textura sedosa complementada por uns taninos de grande qualidade.

Parâmetros analíticos:

Álcool – 14.5% vol.

Acidez Total – 6,18 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil – 0,83 g/L (ácido acético)

pH – 3,68

Açúcares Totais - 0.9 g/L

ENÓLOGO: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO

GUARITA DA CHOCAPALHA 2016

Region: LISBOA

Type: Red Wine

Year: 2016

Variety: 100% Alicante Bouschet

Vineyard: 33 years old, bilateral cord.

Vinification:

The grapes previously de-stemmed, went through a pre-fermenting maceration at low temperatures. Fermentation took place in lagares, not exceeding 25oC. The aging and malolactic fermentation occurred in French oak barriques during 20 months, after which the wine was bottled.

Tasting Notes:

Very deep and opaque colour, with great density of black fruit and chocolate in the nose, with a rich but very elegant profile. On the palate this wine shows big volume, with a silky texture, complemented by high quality tannins which confer an excellent body and an amazing aging capacity.

Analytical Notes:

Alcohol – 14.5% vol.

Total Acidity – 6,18 g/L (tartaric acid)

Volatile Acidity – 0,83 g/L (acetic acid)

pH – 3,68

Total Sugar - 0.9 g/L

WINEMAKER: SANDRA TAVARES DA SILVA & MIGUEL CAVACO