



vinhos

**QUINTA
DA CHOCAPALHA**

Castas: 70% Viosinho, 20% Arinto e 10% Sauvignon Blanc

Teor alcoólico: 13%

Enólogos: Sandra Tavares da Silva

P.V.P: 7,95€



Caros leitores e enófilos, o tempo mais quente aproxima-se. Por essa razão, este mês sugiro-lhes um belíssimo vinho da Região de Lisboa, o Quinta da Chocapalha Branco 2012. Vinho fresco, também de caráter gastronómico. Ideal para ser servido como aperitivo e acompanhar umas boas tapas.

Este vinho é feito com três castas: maioritariamente com casta Viosinho, Arinto e Sauvignon Blanc.

Embora conhecedor dos vinho desta Quinta, fico sempre com a sensação que a nova colheita é melhor que a anterior.

Recentemente, tive a oportunidade de participar numa prova apresentada e comentada pela enóloga Sandra Tavares da Silva, onde foram apresentados todos os vinhos. Futuramente lerei falar-vos de mais um ou dois. Contudo, se tiverem oportunidade, experimentem o Chocapalha Tinto de qualquer colheita, o quinta da Chocapalha Branco Reserva 2011 (excelente) e em particular o Chocapalha Vinha Mãe reserva Tinto 2009, que é fabuloso.

A **QUINTA DE CHOCAPALHA** fica junto à Aldeia Galega, estendendo-se pelas colinas soalheiras do Alto Concelho de Alenquer, Região Demarcada a noroeste de Lisboa. As suas vinhas com longo historial, encontram-se referenciadas desde o século XVI pela sua excelência e foram pertença de Diogo Duff, escocês distinguido com insígnia "Torre e Espada" pelo Rei D. João VI. Alice e Paulo Tavares da Silva adquiriram-na na década de 80, tendo operado significativos investimentos nos 45 ha de vinha.

A introdução de novos métodos de cultivo, permitiu à família consolidar a qualidade e a reputação dos seus vinhos. A responsabilidade enológica está a cargo da filha do casal, a reputada Sandra Tavares da Silva.

Notas de Prova:

Cor límpido brilhante e intensa.

Aroma muito fresco, a mostrar o seu carácter atlântico, com notas cítricas, florais e tropicais, mas sem exagero. Revela ainda alguma notas vegetais a erva fresca (orvalho).

Na boca, é extremamente fresco, intenso, elegante e com um final de boca persistente e a deixar-nos com vontade de abrir outra garrafa.

Estamos na presença de um vinho com grande carácter gastronómico, ideal para acompanhar pratos à base de peixe, principalmente confecionados no forno. Mas eu prefiro degusta-lo como aperitivo ou a acompanhar umas belas tapas.

É um vinho com uma ótima relação qualidade/preço. Foram engarrafadas cerca de 5.000 garrafas.

Até breve com mais Vinhos.

Bernardino Costa

bernas_costa@netcabo.pt