

PT

# QUINTA DO PARAL BRANCO

## ANO COLHEITA

2019

## DENOMINAÇÃO

DOC VIDIGUEIRA

## VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

## CASTAS

Antão Vaz, Verdelho, Vermentino e Viognier

## COLHEITAS

Manual

## VINIFICAÇÃO

Após seleção manual de cachos inteiros as uvas são desengaçadas e prensadas. A fermentação decorre com temperatura controlada (12-16°) em cubas de inox.

## NOTAS PROVA

Destaca-se pelo lado mineral intenso no aroma, com bastantes notas de pederneira a acompanhar a fruta citrina. Mostra bela estrutura e untuosidade na boca, avivada por notas crocantes de tangerina que lhe transmitem muita frescura. Final largo, cheio de sabor.

Engarrafamento setembro 2020



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

### PRODUÇÃO

7,5 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

14%

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,52 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

5,9g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

1,7 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,35



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

# QUINTA DO PARAL CLASSIC WHITE

## HARVEST YEAR

2019

## DENOMINATION

DOC VIDIGUEIRA

## VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

## GRAPE VARIETALS

Antão Vaz, Verdelho, Vermentino and Viognier

## HARVEST

Manual

## VINIFICATION

After manual selection of whole bunches, the grapes are destemmed and pressed fermentation takes place at a controlled temperature (12-16°) in stainless steel vats.

## TASTING NOTES

This wine stands out for its intense mineral aroma, with plenty of flint notes accompanying the citrus fruit. It is a balanced, elegant, and fresh wine with good persistence.

**Bottling september 2020**



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

### TEXTURE

Sandy Loam

### CONDUCTION

Unilateral System

### PRODUCTION

7,5 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

14%

### VOLATILE ACIDITY

0,52 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

5,9g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

1,7 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,35



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com