

PT

QUINTA DO PARAL BRANCO

ANO COLHEITA

2020

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 2021



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

7,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

13,5%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,56 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,2g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,7 g/dm³

PH

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL CLASSIC WHITE

HARVEST YEAR

2020

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 2021



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

7,5 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

13,5%

VOLATILE ACIDITY

0,56 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,2g/dm³

TOTAL SUGARS

0,7 g/dm³

PH

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com