

PT

QUINTA DO PARAL COLHEITA SELECIONADA BRANCO

ANO COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Arinto (90%), Vermentino (10%)

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas são desengaçadas e o mosto decantado estaticamente. A fermentação decorre com temperatura controlada (12-16°), seguida de estágio durante 3 meses em barricas novas de carvalho francês.

NOTAS PROVA

A casta Arinto revela-se desde logo com bastantes notas de flor de laranjeira, laranja e limão maduros, apontamentos de sílex, leves fumados, tudo afinado pelo tempo de garrafa. Na boca prevalecem os sabores citrinos, com sugestões de casca de laranja a darem frescura e persistência.

Engarrafamento junho 2021



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

TEXTURA

Franco Arenosa

PRODUÇÃO

8 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

12,5%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,47 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

6,3 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

1,1 g/dm³

PH

3,50



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL SELECTED HARVEST WHITE

HARVEST YEAR

2019

DENOMINATION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

GRAPE VARIETALS

Arinto (90%), Vermentino (10%)

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After The Manual Selection Of Whole Bunches, The Grapes Are Destemmed, And The Must Is Statically Decanted. Fermentation Takes Place At Controlled Temperature (12-16O), Followed By Ageing For Three Months In New French Oak Barrels.

TASTING NOTES

The Arinto grape variety reveals itself right away, with plenty of notes of orange blossom, ripe orange and lemon, notes of flint, and light smoke, all tuned by the time in the bottle. The citrus flavours prevail, with orange peel suggestions giving freshness and persistence.

Bottling june 2021



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

8 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

12,5%

VOLATILE ACIDITY

0,47 g/dm³

TOTAL ACIDITY

6,3 g/dm³

TOTAL SUGARS

1,1 g/dm³

PH

3,50



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com