

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 cítricos, com sugestões de casca de laranja a darem frescura e persistência.

Engarrafamento junho 2021

INFORMAÇÃO TÉCNICA**GEOLOGIA SOLO**

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

ÁLCOOL/VOLUME

12,5%

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

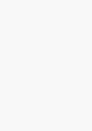
8 ton/ha

ACIDEZ VOLÁTIL0,47 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

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 (12-16°), 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 ACIDITY0,47 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