

PT

QUINTA DO PARAL RESERVA BRANCO

ANO COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Chardonnay (60%), Sauvignon Blanc (40%)

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após seleção manual de cachos, as uvas foram prensadas depois de desengaçadas. O mosto passou cuidadosamente por uma decantação estática e fermentou com temperatura controlada (12-16°) em barricas de carvalho francês. Após fermentação estagiou durante 6 meses sobre borra fina resultante da fermentação.

NOTAS PROVA

A harmonia dos aromas de fruta tropical, lima e notas minerais, aliados às notas tostadas da barrica, resultam num vinho fresco, longo e elegante de acidez persistente, crispy.

Engarrafamento outubro 2020



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

TEXTURA

Franco Arenosa

PRODUÇÃO

6 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

14,5%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,38 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,6 g/dm³

PH

3,54



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL RESERVE WHITE

HARVEST YEAR

2019

DENOMINATION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

GRAPE VARIETALS

Chardonnay (60%), Sauvignon Blanc (40%)

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After manual bunch selection, the grapes were pressed after destemming. The must went carefully through static decantation and fermented at controlled temperature (12- 16°) in French oak barrels. After fermentation, it aged for six months on the fine lees resulting from fermentation.

TASTING NOTES

The harmony of tropical fruit aromas, lime and mineral notes, combined with the toasty notes of the barrel, result in a fresh, long and elegant wine of persistent, crisp acidity.

Bottling october 2020



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

6 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

14,5%

VOLATILE ACIDITY

0,38 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,3 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,6 g/dm³

PH

3,54



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com