

PT

QUINTA DO PARAL COLHEITA SELECIONADA TINTO

ANO COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Alicante Bouschet (25%), Touriga Nacional (25%), Cabernet Sauvignon (25%) e Syrah (25%)

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentam em lagar com pisa mecânica a temperatura controlada (24-28°), seguida de fermentação maloláctica. Estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS PROVA

É um tinto de aroma intenso e complexo, com as notas apimentadas do Cabernet a conjugarem-se muito bem com as bagas silvestres das outras castas e as notas fumadas da barrica. Bem encorpado, com taninos sólidos mas domados, mostra-se cheio de garra e fulgor, prometendo excelente evolução na garrafa.

Engarrafamento setembro 2020



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

8 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

12,50%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,56 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,40g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,5 g/dm³

PH

3,88



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL SELECTED HARVEST RED

HARVEST YEAR

2018

DENOMINATION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINEYARD

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

GRAPE VARIETALS

Alicante Bouschet (25%), Touriga Nacional (25%), Cabernet Sauvignon (25%) and Syrah (25%)

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After the manual selection of whole bunches, the destemmed grapes ferment in a press with mechanical treading at controlled temperature (24-28°), followed by malolactic fermentation. It ages for 9 months in French and American oak barrels.

TASTING NOTES

Intense and complex aromas, with peppery notes of Cabernet combined with wild berries and the smoked notes of the barrel. Well-bodied, with solid but tamed tannins, it is full of spunk and brilliance, promising excellent evolution in the bottle.

Bottling January 2020



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

8 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

12,50%

VOLATILE ACIDITY

0,56 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,40g/dm³

TOTAL SUGARS

0,5 g/dm³

PH

3,88



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com