

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA**GEOLOGIA SOLO**

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

ÁLCOOL/VOLUME

12,50%

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

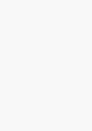
8 ton/ha

ACIDEZ VOLÁTIL0,56 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

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 ACIDITY0,56 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