

PT

# QUINTA DO PARAL RESERVA TINTO

## ANO COLHEITA

2017

## DENOMINAÇÃO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

## VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

## CASTAS

Alicante Bouschet (40%), Cabernet Sauvignon (40%), Malbec (10%) e Marselan (10%)

## COLHEITAS

Manual

## VINIFICAÇÃO

Depois de seleção manual dos cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentaram em lagar com pisa mecânica, a uma temperatura controlada 24-28° durante 12 dias. Estagiou durante 16 meses em barricas de carvalho francês e americano.

## NOTAS PROVA

Vinho de extrema elegância, tem uma intensidade aromática onde se destaca a fruta preta madura envolvida nas notas de pimenta. Com um final de boca longo e persistente, é um vinho de carácter único.

Engarrafamento janeiro 2019



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

### CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

### TEXTURA

Franco Arenosa

### PRODUÇÃO

6 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

15%

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,70 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

6g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

0,6 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,80



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com



EN

# QUINTA DO PARAL RESERVE RED

## HARVEST YEAR

2019

## DENOMINATION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

## VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

## GRAPE VARIETALS

Alicante Bouschet (40%), Cabernet Sauvignon (40%), Malbec (10%) and Marselan (10%)

## HARVEST

Manual

## VINIFICATION

After manual selection of whole bunches, the grapes destemmed fermented in wine press with mechanical treading at controlled temperature 24-28o during 12 days. It then aged for 16 months in French and American oak barrels.

## TASTING NOTES

Wine of extreme elegance with an aromatic intensity where the ripe black fruit involved in the pepper notes stands out. It is a wine of unique character, with a long and persistent aftertaste.

Bottling January 2019



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

### TEXTURE

Sandy Loam

### CONDUCTION

Unilateral System

### PRODUCTION

6 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

15%

### VOLATILE ACIDITY

0,70 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

6g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

0,6 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,80



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com