

QUINTA DO PARAL RESERVA TINTO

ANO COLHEITA

2018

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 24 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%).

NOTAS PROVA

Revela extrema elegância aromática, intenso mas fino, fruta preta madura envolvida nas notas de especiarias e leves fumados de barrica. O sabor é cheio, com taninos firmes, muita garra e carácter no final longo e definido. Longa vida pela frente.

Engarrafamento fevereiro 2021

INFORMAÇÃO TÉCNICA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

ÁLCOOL/VOLUME

15%

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

6 ton/ha

ACIDEZ VOLÁTIL

0,67 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,6g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

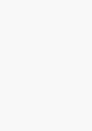
0,6 g/dm³

PH

3,68



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal



+351 284 441 620

/ loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL RESERVE RED

HARVEST YEAR

2018

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 (70%) and American (30%) 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 february 2021



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

6 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

15%

VOLATILE ACIDITY

0,67 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,6g/dm³

TOTAL SUGARS

0,6 g/dm³

PH

3,68



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/ +351 284 441 620

/ loja@quintadoparal.com