

PT

QUINTA DO PARAL VINHAS VELHAS TINTO

ANO COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO

VINHA

10 hectares em Vila de Frades, Vidigueira, Alentejo,
Portugal

CASTAS

Aragonez (50%), Tinta Grossa (50%)

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Depois da seleção manual dos cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentaram em lagar com pisa mecânica, a uma temperatura controlada 24-28° durante 15 dias. O vinho estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS PROVA

Vinho complexo com aromas de frutos do bosque aliados às notas de especiarias. Na boca, a particular elegância e equilíbrio dos taninos aveludados conferem uma complexidade e frescura, que só um vinho com um enorme potencial de envelhecimento pode ter.

Engarrafamento junho 2020



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

PRODUÇÃO

4 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

15%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,69g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,8 g/dm³

PH

3,84



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL OLD VINES RED

HARVEST YEAR

2018

DENOMINATION

DOC ALENTEJO

VINEYARD

10 hectares in Vila de Frades, Vidigueira, Alentejo, Portugal

GRAPE VARIETALS

Aragonez (50%), Tinta Grossa (50%)

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After the manual selection of whole bunches, the grapes were destemmed and fermented in a press with mechanical treading at a controlled temperature of 24-28° for 15 days. The wine aged for 18 months in French oak barrels.

TASTING NOTES

A complex wine with forest fruits aromas combined with spicy notes. The particular elegance and balance of the velvety tannins give the complexity and freshness that only a wine with an enormous ageing potential can have.

Bottling june 2020



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Bilateral System

PRODUCTION

4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

15%

VOLATILE ACIDITY

0,69g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,7 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,8 g/dm³

PH

3,84



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com