

PT

QUINTA DO PARAL VINHAS VELHAS TINTO

ANO COLHEITA

2020

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 2023



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

PRODUÇÃO

4 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

15 %

ACIDEZ VOLÁTIL

0,56 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,6 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,4 g/dm³

PH

3,53



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL OLD VINES RED

HARVEST YEAR

2020

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 2023



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Bilateral System

PRODUCTION

4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

15 %

VOLATILE ACIDITY

0,56 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,6 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,4 g/dm³

PH

3,53



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL ALTE WEINREBEN ROT

ERNTETAHR

2020

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC ALENTEJO

WEINBERG

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

TRAUBENSORTEN

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

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion der ganzen Trauben gären die abgebeerten Trauben 15 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von 24-28 °C in einer Weinpresse mit mechanischem Treten. Reifung für 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Komplexer Wein mit Aromen von Waldfrüchten kombiniert mit würzigen Noten. Im Mund verleihen die besondere Eleganz und die Harmonie der samtigen Tannine eine Komplexität und Frische, die nur ein Wein mit einem enormen Alterungspotenzial haben kann.

Abfüllung Juni 2023



WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Granitic

BESCHAFFENHEIT

Sandy Loam

LEITUNG

Bilateral System

PRODUCTION

4 ton/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT

15 %

FLÜCHTIGE SÄURE

0,56 g/dm³

GESAMTSÄURE

5,6 g/dm³

GESAMTZUCKER

0,4 g/dm³

PH-WERT

3,53



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com