

PT

QUINTA DO PARAL RESERVA TINTO

ANO COLHEITA
2019

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 julho 2022



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO
Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO
Cordão Unilateral

TEXTURA
Franco Arenosa

PRODUÇÃO
6 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	15%
ACIDEZ VOLÁTIL	0,52 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	5 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	0,4 g/dm³
PH	3,44



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 July 2022



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

6 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

15%

VOLATILE ACIDITY

0,52 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,4 g/dm³

PH

3,44



DE

QUINTA DO PARAL RESERVE ROT

ERNTÉJAHR
2019

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
REGIONALER WEIN AUS ALENTEJO

WEINBERG
30 Hektar in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

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

ERNTE
von Hand

WEINBEREITUNG
Nach der Handselektion der ganzen Trauben gären die
abgebeerten Trauben 12 Tage lang bei einer
kontrollierten Temperatur von 24-28 °C in einer
Weinpresse mit mechanischem Treten. Reifung für 16
Monate in Fässern aus französischer und
amerikanischer Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN
Äußerst eleganter Wein mit intensivem Aroma von
reifen schwarzen Früchten und Pfeffernoten. Mit einem
langen und anhaltenden Abgang ist er ein Wein mit
einzigartigem Charakter.

Abfüllung juli 2022



WEINBAU

BODENGEOLOGIE
Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT
sandiger Lehm

LEITUNG
Einseitiger Kordon

PRODUKTION
6 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT	15%
FLÜCHTIGE SÄURE	0,52 g/dm³
GESAMTSÄURE	5 g/dm³
GESAMTZUCKER	0,4 g/dm³
PH-WERT	3,44

