

PT

# QUINTA DO PARAL ROSÉ

## ANO COLHEITA

2023

## DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

## VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

## CASTAS

100% Syrah

## COLHEITAS

Manual

## VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas são desengaçadas e prensadas. A fermentação decorre a temperatura controlada (12-16°) em cubas de inox.

## NOTAS PROVA

Aromas predominantes a frutos vermelhos, destacando-se o morango e a amora. É um vinho intenso, equilibrado com uma frescura persistente.

Engarrafamento maio 2024



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

### PRODUÇÃO

8 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

13,5 %

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,27 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

5,1 g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

0,4 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,41



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

# QUINTA DO PARAL ROSÉ

## HARVEST YEAR

2023

## DENOMINATION

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

## VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

## GRAPE VARIETALS

100% Syrah

## HARVEST

Manual

## VINIFICATION

After manual selection of whole bunches, the grapes are destemmed and pressed. Fermentation takes place at controlled temperature (12-16°) in stainless steel vats.

## TASTING NOTES

Predominant aromas are of red fruits, with emphasis on strawberry and blackberry. It is an intense and well-balanced wine with a persistent freshness.

**Bottling may 2024**



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

### TEXTURE

Sandy franc

### CONDUCTION

Unilateral Cord

### PRODUCTION

8 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

13,5 %

### VOLATILE ACIDITY

0,27 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

5,1 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

0,4 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,41



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

# QUINTA DO PARAL KLASSISCHER ROSÉ

**ERNTAJAHR**  
2023

**URSPRUNGSBEZEICHNUNG**  
DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

**WEINBERG**

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

**TRAUBENSORTEN**

100% Syrah

**ERNTE**

von Hand

**WEINBEREITUNG**

Nach der Handselektion der ganzen Trauben werden die Trauben abgebeert und gepresst. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur (12-16°) in Edelstahlbehältern statt.

**VERKOSTUNGSNOTIZEN**

Es überwiegen Aromen von roten Früchten, insbesondere von Erdbeeren und Brombeeren. Es ist ein intensiver und ausgewogener Wein mit einer anhaltenden Frische.

Abfüllung mai 2024



**WEINBAU**

**BODENGEOLOGIE**

Granit- und Schiefernatur

**BESCHAFFENHEIT**

sandiger Lehm

**LEITUNG**

Einseitiger Kordon

**PRODUKTION**

8 Tonnen/ha

**TECHNISCHE DATEN**

**ALKOHOLGEHALT**

13,5 %

**FLÜCHTIGE SÄURE**

0,27 g/dm<sup>3</sup>

**GESAMTSÄURE**

5,1 g/dm<sup>3</sup>

**GESAMTZUCKER**

0,4 g/dm<sup>3</sup>

**PH-WERT**

3,41



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com