

PT

QUINTA DO PARAL VINHAS VELHAS BRANCO

ANO COLHEITA
2020

DENOMINAÇÃO
DOC VIDIGUEIRA

VINHA

10 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após seleção manual de cachos, as uvas foram prensadas depois de desengaçadas. O mosto passou cuidadosamente por uma decantação estática e fermentou com temperatura controlada (12-16°) em barricas de carvalho francês onde estagiou durante 9 meses *sur lie* com *battonnage*.

NOTAS PROVA

Vinho elegante, com aromas frescos de fruta tropical e notas de mineralidade envolvido na cremosidade da barrica onde estagiou. Excelente equilíbrio, com final persistente de extrema complexidade.

Engarrafamento outubro 2022



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO
Granítica

TEXTURA
Franco Arenosa

CONDUÇÃO
Cordão Bilateral

PRODUÇÃO
4 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	13 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,87 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	5,5 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	1,5 g/dm³
PH	3,36



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL ALTE WEINREBEN WEIß

ERNTÉJAHR

2020

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC VIDIGUEIRA

WEINBERG

10 Hektar in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

TRAUBENSORTEN

Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion wurden die Trauben nach der Abbeerung gepresst. Der Most wurde sorgfältig statisch dekantiert und bei kontrollierter Temperatur (12-16 °C) in Fässern aus französischer Eiche gegärt, wo er neun Monate lang reifte (sur lies avec bâtonnage).

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Eleganter Wein, mit frischen Aromen von tropischen Früchten und Mineralität, umhüllt von der cremigen Note des Fasses, in dem er reifte. Ausgezeichnete Harmonie, mit einem anhaltenden Abgang von großer Komplexität.

Abfüllung august 2020



WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Granit

BESCHAFFENHEIT

sandiger Lehm

LEITUNG

Bilateraler Kordon

PRODUKTION

4 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT

13 %

FLÜCHTIGE SÄURE

0,87 g/dm³

GESAMTSÄURE

5,5 g/dm³

GESAMTZUCKER

1,5 g/dm³

PH-WERT

3,36



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL OLD VINES WHITE

HARVEST YEAR
2020

DENOMINATION
DOC VIDIGUEIRA

VINEYARD
10 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

GRAPE VARIETALS
Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

HARVEST
Manual

VINIFICATION
After manual bunch selection, the grapes were pressed after destemming. The must went carefully through static decantation, fermented at controlled temperature (12-16°) in French oak barrels where it aged for nine months sur lie with batonnage.

TASTING NOTES
An elegant wine with fresh aromas of tropical fruit and hints of minerality wrapped in the creaminess of the barrel where it aged. Excellent balance, with a persistent finish of extreme complexity.

Bottling october 2022



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic

TEXTURE
Sandy Loam

CONDUCTION
Bilateral System

PRODUCTION
4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	13 %
VOLATILE ACIDITY	0,87 g/dm³
TOTAL ACIDITY	5,5 g/dm³
TOTAL SUGARS	1,5 g/dm³
PH	3,36

