

PT

QUINTA DO PARAL BRANCO

ANO COLHEITA
2025

DENOMINAÇÃO
DOC VIDIGUEIRA

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Antão Vaz, Verdelho E Vermentino

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

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

NOTAS PROVA

Destaca-se pelo lado mineral intenso no aroma, com bastantes notas de pederneira a acompanhar a fruta citrina. Mostra bela estrutura e untuosidade na boca, avivada por notas crocantes de tangerina que lhe transmitem muita frescura. Final largo, cheio de sabor.

Engarrafamento junho 2026



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

TEXTURA

Franco Arenosa

PRODUÇÃO

7,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

13 %

ACIDEZ VOLÁTIL

0,36 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

6,3 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,5 g/dm³

PH

3,20



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

QUINTA DO PARAL CLASSIC WHITE

HARVEST YEAR
2025

DENOMINATION
DOC VIDIGUEIRA

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

GRAPE VARIETALS
Antão Vaz, Verdelho And Vermentino

HARVEST
Manual

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

TASTING NOTES

This wine stands out for its intense mineral aroma, with plenty of flint notes accompanying the citrus fruit. It is a balanced, elegant, and fresh wine with good persistence.

Bottling june 2026



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic and Schistose

TEXTURE
Sandy Loam

CONDUCTION
Unilateral System

PRODUCTION
7,5 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	13 %
VOLATILE ACIDITY	0,36 g/dm³
TOTAL ACIDITY	6,3 g/dm³
TOTAL SUGARS	0,5 g/dm³
PH	3,20



DE

QUINTA DO PARAL KLASSISCHER WEIßWEIN

ERNTÉJAHR
2025

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
DOC VIDIGUEIRA

WEINBERG
30 Hektar in Vidigueira, Alentejo, Portugal

TRAUBENSORTEN
Antão Vaz, Verdelho Und Varentino

ERNTÉ
von Hand

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN
Er zeichnet sich durch ein intensives mineralisches Aroma aus, bei dem die Zitrusfrüchte von zahlreichen Feuersteinnoten begleitet werden. Im Mund zeigt er eine schöne Struktur und Geschmeidigkeit, belebt durch knackige Mandarinennoten, die viel Frische vermitteln. Langer Abgang, voller Geschmack.

Abfüllung Juni 2025



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic and Schistose

TEXTURE
Sandy Loam

CONDUCTION
Unilateral System

PRODUCTION
7,5 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	13 %
VOLATILE ACIDITY	0,36 g/dm³
TOTAL ACIDITY	6,3 g/dm³
TOTAL SUGARS	0,5 g/dm³
PH	3,20

