

PT

QUINTA DO PARAL RESERVA BRANCO

ANO COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHA
30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS
Chardonnay (60%), Sauvignon Blanc (40%)

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. Após fermentação estagiou durante 6 meses sobre borra fina resultante da fermentação.

NOTAS PROVA
A harmonia dos aromas de fruta tropical, lima e notas minerais, aliados às notas tostadas da barrica, resultam num vinho fresco, longo e elegante de acidez persistente, crispy.

Engarrafamento maio 2024



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO
Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO
Cordão Unilateral

TEXTURA
Franco Arenosa

PRODUÇÃO
6 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	13 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,76 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	5,4 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	0,9 g/dm³
PH	3,36



QUINTA DO PARAL RESERVE WHITE

HARVEST YEAR

2022

DENOMINATION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

GRAPE VARIETALS

Chardonnay (60%), Sauvignon Blanc (40%)

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After manual bunch selection, the grapes were pressed after destemming. The must went carefully through static decantation and fermented at controlled temperature (12- 16°) in French oak barrels. After fermentation, it aged for six months on the fine lees resulting from fermentation.

TASTING NOTES

The harmony of tropical fruit aromas, lime and mineral notes, combined with the toasty notes of the barrel, result in a fresh, long and elegant wine of persistent, crisp acidity.

Bottling may 2024



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

6 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

13 %

VOLATILE ACIDITY

0,76 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,4 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,9 g/dm³

PH

3,36



DE

QUINTA DO PARAL RESERVE WEIß

ERNTÉJAHR
2022

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
REGIONALER WEIN AUS ALENTEJO

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

TRAUBENSORTEN
Chardonnay (60%), Sauvignon Blanc (40%)

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. Nach der Gärung reifte er sechs Monate auf der Feinhefe, die aus der Gärung stammt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN
Die Harmonie von tropischen Fruchtaromen, Limetten und mineralischen Noten, gepaart mit den Röstnoten des Fasses, ergeben einen frischen, langen und eleganten Wein mit anhaltender, knackiger Säure.

Abfüllung mai 2024



WEINBAU

BODENGEOLOGIE
Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT
sandiger Lehm

LEITUNG
Einseitiger Kordon

PRODUKTION
6 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT	13 %
FLÜCHTIGE SÄURE	0,76 g/dm³
GESAMTSÄURE	5,4 g/dm³
GESAMTZUCKER	0,9 g/dm³
PH-WERT	3,36

