

PT

QUINTA DO PARAL BRANCO

ANO COLHEITA

2020

DENOMINAÇÃO

DOC VIDIGUEIRA

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Antão Vaz, Verdelho, Vermentino e Viognier

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 setembro 2021



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

7,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

13,5%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,56 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,2g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,7 g/dm³

PH

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL CLASSIC WHITE

HARVEST YEAR

2020

DENOMINATION

DOC VIDIGUEIRA

VINEYARD

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

GRAPE VARIETALS

Antão Vaz, Verdelho, Vermentino and Viognier

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 september 2021



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

7,5 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

13,5%

VOLATILE ACIDITY

0,56 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,2g/dm³

TOTAL SUGARS

0,7 g/dm³

PH

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL KLASSISCHER WEIßWEIN

ERNTAJAHR

2020

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC VIDIGUEIRA

WEINBERG

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

TRAUBENSORTEN

Antão Vaz, Verdelho, Vermentino und Viognier

ERNTE

von Hand

VINIFICATION

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

TASTING NOTES

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 September 2021



WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Granitic and Schistose

BESCHAFFENHEIT

Sandy Loam

LEITUNG

Unilateral System

PRODUKTION

7,5 ton/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT

13,5%

FLÜCHTIGE SÄURE

0,56 g/dm³

GESAMTSÄURE

5,2g/dm³

GESAMTZUCKER

0,7 g/dm³

PH-WERT

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com