

PT

# QUINTA DO PARAL COLHEITA SELECIONADA BRANCO

## ANO COLHEITA

2018

## DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO

## VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

## CASTAS

Arinto (90%), Vermentino (10%)

## COLHEITAS

Manual

## VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas são desengaçadas e o mosto decantado estaticamente. A fermentação decorre com temperatura controlada (12-16°), seguida de estágio durante 3 meses em barricas novas de carvalho francês.

## NOTAS PROVA

A casta Arinto revela-se desde logo com bastantes notas de flor de laranjeira, laranja e limão maduros, apontamentos de sílex, leves fumados, tudo afinado pelo tempo de garrafa. Na boca prevalecem os sabores citrinos, com sugestões de casca de laranja a darem frescura e persistência.

Engarrafamento junho 2021



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

### PRODUÇÃO

8 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

12,50%

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,30 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

6g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

2 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,50



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

# QUINTA DO PARAL SELECTED HARVEST WHITE

## HARVEST YEAR

2018

## DENOMINATION

DOC ALENTEJO

## VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

## GRAPE VARIETALS

Arinto (90%), Vermentino (10%)

## HARVEST

Manual

## VINIFICATION

After the manual selection of whole bunches, the grapes are destemmed, and the must is statically decanted. Fermentation takes place at controlled temperature (12-16o), followed by ageing for three months in new French oak barrels.

## TASTING NOTES

The Arinto grape variety reveals itself right away, with plenty of notes of orange blossom, ripe orange and lemon, notes of flint, and light smoke, all tuned by the time in the bottle. The citrus flavours prevail, with orange peel suggestions giving freshness and persistence.

Bottling june 2021



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

### TEXTURE

Sandy Loam

### CONDUCTION

Unilateral System

### PRODUCTION

8 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

12,50%

### VOLATILE ACIDITY

0,30 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

6 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

2 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,50



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

# QUINTA DO PARAL AUSGEWÄHLTE LESE WEIß

## ERNTETAHR

2018

## URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC ALENTEJO

## WEINBERG

30 Hektar in Vidigueira, Alentejo, Portugal

## TRAUBENSORTEN

Arinto (90 %), Vermentino (10 %)

## ERNTE

von Hand

## WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion der ganzen Trauben werden diese abgebeert und der Most wird statisch dekantiert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur (12-16 °C) statt, gefolgt von einer dreimonatigen Reifung in neuen Fässern aus französischer Eiche.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Traubensorte Arinto offenbart sich sofort mit einer Fülle von Orangenblütennoten, reifen Orangen und Zitronen, Feuersteinnoten und leichten Rauchnoten, die durch die Zeit in der Flasche abgestimmt werden. Im Mund überwiegen die Zitrusaromen mit einem Hauch von Orangenschale, die Frische und Ausdauer verleihen.

Abfüllung Juni 2021



## WEINBAU

### BODENGEOLOGIE

Granit- und Schiefernatur

### BESCHAFFENHEIT

sandiger Lehm

### LEITUNG

Einseitiger Kordon

### PRODUKTION

8 Tonnen/ha

## TECHNISCHE DATEN

### ALKOHOLGEHALT

12,50%

### FLÜCHTIGE SÄURE

0,30 g/dm<sup>3</sup>

### GESAMTSÄURE

6 g/dm<sup>3</sup>

### GESAMTZUCKER

2 g/dm<sup>3</sup>

### PH-WERT

3,50



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com