

PT

QUINTA DO PARAL RESERVA BRANCO

ANO COLHEITA

2019

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 outubro 2020



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

6 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

14,5%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,38 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,6 g/dm³

PH

3,54



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL RESERVE WHITE

HARVEST YEAR

2019

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 october 2020



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

6 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

14,5%

VOLATILE ACIDITY

0,38 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,3 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,6 g/dm³

PH

3,54



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL RESERVE WEIß

ERNTETAHR
2019

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 Oktober 2020



WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT

sandiger Lehm

LEITUNG

Einseitiger Kordon

PRODUKTION

6 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT

14,5%

FLÜCHTIGE SÄURE

0,38 g/dm³

GESAMTSÄURE

5,3 g/dm³

GESAMTZUCKER

0,6 g/dm³

PH-WERT

3,54



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com