

PT

QUINTA DO PARAL RESERVA TINTO

ANO COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Alicante Bouschet (40%), Cabernet Sauvignon (40%), Malbec (10%) e Marselan (10%)

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Depois de seleção manual dos cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentaram em lagar com pisa mecânica, a uma temperatura controlada 24-28° durante 12 dias. Estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%).

NOTAS PROVA

Revela extrema elegância aromática, intenso mas fino, fruta preta madura envolvida nas notas de especiarias e leves fumados de barrica. O sabor é cheio, com taninos firmes, muita garra e carácter no final longo e definido. Longa vida pela frente.

Engarrafamento fevereiro 2021



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

TEXTURA

Franco Arenosa

PRODUÇÃO

6 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

15%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,67 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,6g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,6 g/dm³

PH

3,68



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL RESERVE RED

HARVEST YEAR

2018

DENOMINATION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

GRAPE VARIETALS

Alicante Bouschet (40%), Cabernet Sauvignon (40%), Malbec (10%) and Marselan (10%)

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After manual selection of whole bunches, the grapes destemmed fermented in wine press with mechanical treading at controlled temperature 24-28o during 12 days. It then aged for 16 months in French (70%) and American (30%) oak barrels.

TASTING NOTES

Wine of extreme elegance with an aromatic intensity where the ripe black fruit involved in the pepper notes stands out. It is a wine of unique character, with a long and persistent aftertaste.

Bottling february 2021



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

6 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

15%

VOLATILE ACIDITY

0,67 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,6g/dm³

TOTAL SUGARS

0,6 g/dm³

PH

3,68



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL RESERVE ROT

ERNTAJAHR

2018

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

REGIONALER WEIN AUS ALENTEJO

WEINBERG

30 Hektar in Vidigueira, Alentejo, Portugal

TRAUBENSORTEN

Alicante Bouschet (40 %), Cabernet Sauvignon (40 %), Malbec (10 %) und Marselan (10 %)

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion der ganzen Trauben gären die abgebeerten Trauben 12 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von 24-28 °C in einer Weinpresse mit mechanischem Treten. Reifung für 24 Monate in Fässern aus französischer (70 %) und amerikanischer (30 %) Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Er zeigt eine extreme aromatische Eleganz, intensiv, aber fein, mit reifen schwarzen Früchten, die von Noten von Gewürzen und leichtem Fassrauch begleitet werden. Der Geschmack ist vollmundig, mit festen Tanninen, viel Kraft und Charakter im langen, definierten Abgang. Langes Leben voraus.

Abfüllung Februar 2021



WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT

sandiger Lehm

LEITUNG

Einseitiger Kordon

PRODUKTION

6 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT

15%

FLÜCHTIGE SÄURE

0,67 g/dm³

GESAMTSÄURE

5,6g/dm³

GESAMTZUCKER

0,6 g/dm³

PH-WERT

3,68

