PT

QUINTA DO PARAL
VINHAS VELHAS BRANCO

ANO COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO

DOC VIDIGUEIRA

VINHA

10 hectares em Vidigueira, **Alentejo**, **Portugal**

CASTAS

Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

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 Onde Estagiou Durante 9 Meses Sur Lie Com Battonnage.

NOTAS PROVA

Vinho elegante, com aromas frescos de fruta tropical e notas de mineralidade envolvido na cremosidade da barrica onde estagiou. Excelente equilíbrio, com final persistente de extrema complexidade.

Engarrafamento abril 2020

VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Granítica

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

PRODUÇÃO

4 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	12,5%
ACIDEZ VOLÁTIL	0,42 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	5,5g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	0,6 g/dm³
PH	3,65

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL
OLD VINES WHITE

HARVEST YEAR

2019

DENOMINATION

DOC VIDIGUEIRA

VINEYARD

10 hectares in Vidigueira, **Alentejo**, **Portugal**

GRAPE VARIETALS

Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After manual bunch selection, the grapes were pressed after destemming. The must went carefully through static decantation, fermented at controlled temperature (12-16°) in French oak barrels where it aged for nine months sur lie with batonnage.

TASTING NOTES

An elegant wine with fresh aromas of tropical fruit and hints of minerality wrapped in the creaminess of the barrel where it aged. Excellent balance, with a persistent finish of extreme complexity.

Bottling april 2020

VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Bilateral System

PRODUCTION

4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	12,5%
VOLATILE ACIDITY	0,42 g/dm³
TOTAL ACIDITY	5,5g/dm³
TOTAL SUGARS	0,6 g/dm³
PH	3,65

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL
ALTE WEINREBEN WEIß

ERNTEJAHR
2018

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
DOC VIDIGUEIRA

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

TRAUBENSORTEN
Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

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, wo er neun Monate lang reifte (sur lies avec bâtonnage).

VERKOSTUNGSNOTIZEN
Eleganter Wein, mit frischen Aromen von tropischen Früchten und Mineralität, umhüllt von der cremigen Note des Fasses, in dem er reifte. Ausgezeichnete Harmonie, mit einem anhaltenden Abgang von großer Komplexität.

Abfüllung April 2020

WEINBAU

BODENGEOLOGIE
Granit

BESCHAFFENHEIT
sandiger Lehm

LEITUNG
Bilateraler Kordon

PRODUKTION
4 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT	12,5%
FLÜCHTIGE SÄURE	0,42 g/dm³
GESAMTSÄURE	5,5g/dm³
GESAMTZUCKER	0,6 g/dm³
PH-WERT	3,65

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com