

PT

QUINTA DO PARAL GUTTA SUPERA BRANCO

ANO COLHEITA
2021

DENOMINAÇÃO
DOC TEJO

VINHA

1,5 hectares em Almeirim, Ribatejo, **Portugal**

CASTAS

100% Fernão Pires

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após seleção manual de cachos inteiros as uvas são desengaçadas e suavemente prensadas, a fermentação decorre com temperatura controlada (12-16°) em cubas de Inox.

NOTAS PROVA

Aromas complexos de fruta tropical e citrina, evidenciado pelas notas tostadas da madeira. É um vinho equilibrado, elegante, com elevada frescura e persistência.

Engarrafamento junho 2023



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Aluvião

CONDUÇÃO

Sem formação

TEXTURA

Arenoso, com calhau rolado

PRODUÇÃO

3 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

13,5%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,46 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,9 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,6 g/dm³

PH

3,26



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

QUINTA DO PARAL GUTTA SUPERA BRANCO

HARVEST YEAR
2021

DENOMINATION
DOC TEJO

VINEYARD
15 hectares in Almeirim, Ribatejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS
100% Fernão Pires

HARVEST
Manual

VINIFICATION
After manual selection of whole bunches, the grapes are destemmed and gently pressed. Fermentation takes place at controlled temperature (12-16°) in stainless steel.

TASTING NOTES
Complex aromas of tropical fruit and citrus, evidenced by the toasted notes of wood. It is a balanced, elegant wine, with high freshness and persistence.

Bottling june 2023



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Alluvium

CONDUCTION
No formation

TEXTURE
Sandy with rolled pebbles

PRODUCTION
3 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	13,5%
VOLATILE ACIDITY	0,46 g/dm³
TOTAL ACIDITY	5,9 g/dm³
TOTAL SUGARS	0,6 g/dm³
PH	3,26



DE

QUINTA DO PARAL GUTTA SUPERA WEIß

ERNTÉJAHR
2020

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
DOC TEJO

WEINBERG

15 Hektar von alten Reben die 50 Jahre alt sind,
in Almeirim, Ribatejo, **Portugal**

TRAUBENSORTEN

Fernão Pires

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Komplexe Aromen von tropischen Früchten und
Zitrusfrüchten, belegt durch die gerösteten Noten von
Holz. Es ist ein ausgewogener, eleganter Wein mit
hoher Frische und Ausdauer.

Abfüllung juni 2023



WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Alluvium

LEITUNG

Keine Entstehung

BESCHAFFENHEIT

sandig mit gewalzten
Kieselsteinen

PRODUKTION

3 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT

13,5%

FLÜCHTIGE SÄURE

0,46 g/dm³

GESAMTSÄURE

5,9 g/dm³

GESAMTZUCKER

0,6 g/dm³

PH-WERT

3,26



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com