

PT

QUINTA DO PARAL GUTTA SUPERA BRANCO

ANO COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO

DOC TEJO

VINHA

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

CASTAS

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 novembro 2020



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Aluvião

TEXTURA

Arenoso, com calhau rolado

CONDUÇÃO

Sem formação

PRODUÇÃO

3 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

12,5%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,60 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,4 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,4 g/dm³

PH

3,54



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL GUTTA SUPERA BRANCO

HARVEST YEAR

2019

DENOMINATION

DOC TEJO

VINEYARD

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

GRAPE VARIETALS

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 november 2020



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Alluvium

TEXTURE

Sandy with rolled pebbles

CONDUCTION

No formation

PRODUCTION

3 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

12,5%

VOLATILE ACIDITY

0,60g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,4 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,4 g/dm³

PH

3,54



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL GUTTA SUPERA WEIß

ERNTAJAHR

2019

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 November 2020



WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Alluvium

BESCHAFFENHEIT

sandig mit gewalzten
Kieselsteinen

LEITUNG

Keine Entstehung

PRODUKTION

3 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT

12,5%

FLÜCHTIGE SÄURE

0,60g/dm³

GESAMTSÄURE

5,4 g/dm³

GESAMTZUCKER

0,4 g/dm³

PH-WERT

3,54



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com