



QUINTA DO PARAL SUPERIOR



Ano de Colheita 2020

Denominação: DOC ALENTEJO Vidigueira

Vinha 30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

VITICULTURA

Geologia do solo Natureza Granítica e Xistosa

Textura Franco Arenosa

Condução Cordão Unilateral

Produção 8 ton/ha

CASTAS

Arinto (90%)/Vermentino (10%)

COLHEITA

 Manual

VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas são desengaçadas e o mosto decantado estaticamente. A fermentação decorre com temperatura controlada (12-16°), seguida de estágio durante 3 meses em barricas novas de carvalho francês

Notas: A casta Arinto revela-se desde logo, com bastantes notas de flor de laranjeira, laranja e limão maduros, apontamentos de sílex, leves fumados, tudo afinado pelo tempo de garrafa. Na boca prevalecem os sabores citrinos, com sugestões de casca de laranja a darem frescura e persistência.

Engarrafamento Junho 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool/Volume 13,5% / **Acidez Volátil** 0,54 g/dm³

Acidez Total 5,3 g/dm³ / **Açúcares Totais** 1,0 g/dm³ / **pH** 3,21