

PT

QUINTA DO PARAL SUPERIOR TINTO

ANO COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO Vidigueira

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Alicante Bouschet (25%), Touriga Nacional (25%), Cabernet Sauvignon (25%) e Syrah (25%)

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentam em lagar com pisa mecânica a temperatura controlada (24-28°), seguida de fermentação maloláctica Estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS PROVA

É um tinto de aroma intenso e complexo, com notas apimentadas do Cabernet que se conjugam muito bem com as bagas silvestres das outras castas e as notas fumadas da barrica. Bem encorpado, com taninos sólidos mas domados, mostra-se cheio de garra e fulgor, prometendo excelente evolução na garrafa.

Engarrafamento maio 2024



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

8 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

14,5 %

ACIDEZ VOLÁTIL

0,62 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

< 0,3 g/dm³

PH

3,36



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL SUPERIOR RED

HARVEST YEAR

2021

DENOMINATION

DOC ALENTEJO Vidigueira

VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS

Alicante Bouschet (25%), Touriga Nacional (25%), Cabernet Sauvignon (25%) and Syrah (25%)

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After the manual selection of whole bunches, the destemmed grapes ferment in a press with mechanical treading at controlled temperature (24-28°), followed by malolactic fermentation. It ages for 9 months in French and American oak barrels.

TASTING NOTES

Intense and complex aromas, with peppery notes of Cabernet combined with wild berries and the smoked notes of the barrel. Well-bodied, with solid but tamed tannins, it is full of spunk and brilliance, promising excellent evolution in the bottle.

Bottling may 2024



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURA

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

8 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

14,5 %

VOLATILE ACIDITY

0,62 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,8 g/dm³

TOTAL SUGARS

< 0,3 g/dm³

PH

3,36



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL SUPERIOR ROT

ERNTETAHR
2021

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
DOC ALENTEJO Vidigueira

WEINBERG

30 Hektar in Vidigueira, Alentejo, Portugal

TRAUBENSORTEN

Alicante Bouschet (25 %), Touriga Nacional (25 %), Cabernet Sauvignon (25 %) und Syrah (25 %)

ERNTE

Manual

WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion der ganzen Trauben gären die abgebeerten Trauben in einer Presse mit mechanischem Treten bei kontrollierter Temperatur (24-28 °C), gefolgt von der malolaktischen Gärung. Reifung für neun Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Es handelt sich um einen Rotwein mit einem intensiven und komplexen Aroma, bei dem sich die pfeffrigen Noten des Cabernet sehr gut mit den Waldbeeren der anderen Traubensorten und den rauchigen Noten der Fässer verbinden. Körperreich, mit soliden, aber gezähmten Tanninen, zeigt er sich voller Kraft und Brillanz und verspricht eine ausgezeichnete Entwicklung in der Flasche.

Abfüllung mai 2024



WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT

Sandiger Lehm

LEITUNG

Einseitiger Kordon

PRODUKTION

8 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT

14,5 %

FLÜCHTIGE SÄURE

0,62 g/dm³

GESAMTSÄURE

5,8 g/dm³

GESAMTZUCKER

< 0,3 g/dm³

PH-WERT

3,36



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com