


QUINTA
DO PARAL
VIDIGUEIRA - ALENTEJO

QUINTA DO PARAL SUPERIOR

Ano de Colheita 2019

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

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

COLHEITA

 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:É um tinto de aroma intenso e complexo, com as notas apimentadas do Cabernet a conjugarem-se 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 Novembro 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool/Volume 15% / **Acidez Volátil** 0,45 g/dm³

Acidez Total 5,5 g/dm³ / **Açúcares Totais** 0,7 g/dm³ / **pH** 3,36

