

PT

QUINTA DO PARAL SUPERIOR TINTO

ANO COLHEITA

2023

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 dezembro 2025



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

8 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

14 %

ACIDEZ VOLÁTIL

0,74 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

< 0,5 g/dm³

PH

3,49



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

QUINTA DO PARAL SUPERIOR RED

HARVEST YEAR
2023

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 december 2025



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic and Schistose

TEXTURA
Sandy Loam

CONDUCTION
Unilateral System

PRODUCTION
8 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	14 %
VOLATILE ACIDITY	0,74 g/dm³
TOTAL ACIDITY	5,7 g/dm³
TOTAL SUGARS	< 0,5 g/dm³
PH	3,49



DE

QUINTA DO PARAL SUPERIOR ROT

ERNTÉJAHR
2023

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 dezember 2025



WEINBAU

BODENGEOLOGIE
Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT
Sandiger Lehm

LEITUNG
Einseitiger Kordon

PRODUKTION
8 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT	14 %
FLÜCHTIGE SÄURE	0,74 g/dm³
GESAMTSÄURE	5,7 g/dm³
GESAMTZUCKER	< 0,5 g/dm³
PH-WERT	3,49

