

PT

QUINTA DO PARAL TINTO

ANO COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Verdot e Petite Syrah

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após seleção manual de cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentam em cuba de em inox com temperatura controlada (24-28°), seguida de fermentação maloláctica.

NOTAS PROVA

As duas Tourigas que fazem parte do lote marcam o aroma, centrado nos frutos silvestres, amoras e framboesas, um toque floral elegante também. No sabor mostra-se cheio, sumarento, redondo e polido, com um perfeito equilíbrio entre corpo, taninos e acidez. Termina amplo e apetecível.

Engarrafamento maio 2023



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

8 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

14,0 %

ACIDEZ VOLÁTIL

0,23 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,1 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,7 g/dm³

PH

3,44



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com