

PT

QUINTA DO PARAL TINTO

ANO COLHEITA

2024

DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

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 abril 2026



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

7,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

14 %

ACIDEZ VOLÁTIL

0,48 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,4 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,5 g/dm³

PH

3,53



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL CLASSIC RED

HARVEST YEAR

2024

DENOMINATION

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

GRAPE VARIETALS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Verdot and Petite Syrah

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After manual selection of whole bunches, the destemmed grapes ferment in stainless steel vats at a controlled temperature (24-28°), followed by malolactic fermentation.

TASTING NOTES

An aroma of red fruits wrapped in the floral notes of the Touriga Nacional and Touriga Franca varieties. It has an acidity that conveys freshness. It is an intense but elegant wine.

Bottling April 2026



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

7,5 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

14 %

VOLATILE ACIDITY

0,48 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,4 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,5 g/dm³

PH

3,53



DE

QUINTA DO PARAL KLASSISCHER ROTWEIN

ERNTÉJAHR
2024

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

WEINBERG

30 Hektar in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

TRAUBENSORTEN

Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Verdot und Petite Sirah

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion der ganzen Trauben gären die abgebeerten Trauben in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur (24-28 °C), gefolgt von der malolaktischen Gärung.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die beiden Tourigas, die Teil der Sorte sind, bestimmen das Aroma, das von wilden Beeren, Brombeeren und Himbeeren geprägt ist, aber auch von einer eleganten blumigen Note. Der Geschmack ist voll, saftig, rund und geschliffen, mit einer perfekten Harmonie zwischen Körper, Tanninen und Säure. Er endet reichlich und wohlschmeckend.

Abfüllung april 2026



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Unilateral System

PRODUCTION

7,5 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

14 %

VOLATILE ACIDITY

0,48 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,4 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,5 g/dm³

PH

3,53



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com