

# QUINTA DO PARAL SUPERIOR TINTO

**ANO COLHEITA****2020****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 Junho 2023

**INFORMAÇÃO TÉCNICA****GEOLOGIA SOLO**

Natureza Granítica e Xistosa

**TEXTURA**

Franco Arenosa

**ÁLCOOL/VOLUME**

13,5 %

**CONDUÇÃO**

Cordão Unilateral

**PRODUÇÃO**

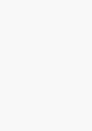
8 ton/ha

**ACIDEZ VOLÁTIL**0,62 g/dm<sup>3</sup>**ACIDEZ TOTAL**5,0 g/dm<sup>3</sup>**AÇUCARES TOTAIS**0,3 g/dm<sup>3</sup>**PH**

3,69



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal



+351 284 441 620

/ loja@quintadoparal.com

EN

# QUINTA DO PARAL SUPERIOR RED

## HARVEST YEAR

2020

## 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 june 2023



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

### TEXTURA

Sandy Loam

### CONDUCTION

Unilateral System

### PRODUCTION

8 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

13,5 %

### VOLATILE ACIDITY

0,62 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

5,0 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

0,3 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,69



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/ +351 284 441 620

/ loja@quintadoparal.com

# QUINTA DO PARAL SUPERIOR ROT

**ERNTETJAHRS****2020****URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

DOC ALENTEJO Vidigueira

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

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

**ERNTETE**

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 Juni 2023

**WEINBAU****BODENGEOLOGIE**

Granit- und Schiefernatur

**BESCHAFFENHEIT**

Sandiger Lehm

**TECHNISCHE DATEN****ALKOHOLGEHALT**

13,5 %

**FLÜCHTIGE SÄURE**0,62 g/dm<sup>3</sup>**GESAMTSÄURE**5,0 g/dm<sup>3</sup>**GESAMTZUCKER**0,3 g/dm<sup>3</sup>**PH-WERT**

3,69



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com