

PT

QUINTA DO PARAL SUPERIOR BRANCO

ANO COLHEITA
2023

DENOMINAÇÃO
DOC ALENTEJO Vidigueira

VINHA
30 hectares em Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

CASTAS
100 % Arinto

COLHEITAS
Manual

VINIFICAÇÃO
Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas são desengaçadas e o mosto decantado estaticamente. A fermentação decorre com temperatura controlada (12-16°), seguida de estágio durante 3 meses em barricas novas de carvalho francês.

NOTAS PROVA
A casta Arinto revela-se desde logo, com bastantes notas de flor de laranjeira, laranja e limão maduros, apontamentos de sílex, leves fumados, tudo afinado pelo tempo de garrafa. Na boca prevalecem os sabores citrinos, com sugestões de casca de laranja que dão frescura e persistência.

Engarrafamento abril 2025



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO
Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO
Cordão Unilateral

TEXTURA
Franco Arenosa

PRODUÇÃO
8 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	13,5 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,56 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	7,4 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	1,0 g/dm³
PH	3,03



QUINTA DO PARAL SUPERIOR BRANCO

HARVEST YEAR
2023

DENOMINATION
DOC ALENTEJO Vidigueira

VINEYARD
30 hectares in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS
100% Arinto

HARVEST
Manual

VINIFICATION
After the manual selection of whole bunches, the grapes are destemmed, and the must is statically decanted. Fermentation takes place at controlled temperature (12-16o), followed by ageing for three months in new French oak barrels.

TASTING NOTES
The Arinto grape variety reveals itself right away, with plenty of notes of orange blossom, ripe orange and lemon, notes of flint, and light smoke, all tuned by the time in the bottle. The citrus flavours prevail, with orange peel suggestions giving freshness and persistence.

Bottling april 2025



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic and Schistose

TEXTURE
Sandy Loam

CONDUCTION
Unilateral System

PRODUCTION
8 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	13,5 %
VOLATILE ACIDITY	0,56 g/dm³
TOTAL ACIDITY	7,4 g/dm³
TOTAL SUGARS	1,0 g/dm³
PH	3,03



DE

QUINTA DO PARAL SUPERIOR WEIß

ERNTÉJAHR
2023

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
DOC ALENTEJO Vidigueira

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

TRAUBENSORTEN
100% Arinto

ERNTE
Von Hand

WEINBEREITUNG
Nach der Handselektion der ganzen Trauben werden diese abgebeert und der Most wird statisch dekantiert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur (12-16 °C) statt, gefolgt von einer dreimonatigen Reifung in neuen Fässern aus französischer Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN
Die Traubensorte Arinto offenbart sich sofort mit einer Fülle von Orangenblütennoten, reifen Orangen und Zitronen, Feuersteinnoten und leichten Rauchnoten, die durch die Zeit in der Flasche abgestimmt werden. Im Mund überwiegen die Zitrusaromen mit einem Hauch von Orangenschale, die Frische und Ausdauer verleihen.

Abfüllung april 2025



WEINBAU

BODENGEOLOGIE
Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT
Sandiger Lehm

LEITUNG
Einseitiger Kordon

PRODUCTION
8 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT	13,5 %
FLÜCHTIGE SÄURE	0,56 g/dm³
GESAMTSÄURE	7,4 g/dm³
GESAMTZUCKER	1,0 g/dm³
PH-WERT	3,03

