PT

QUINTA DO PARAL
ORIGEM ANTÃO VAZ BRANCO

ANO COLHEITA

2023

DENOMINAÇÃO

DOC VIDIGUEIRA

VINHA

1,5 hectares em Vila de Frades, **Alentejo**, **Portugal**

CASTAS

100% Antão Vaz

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após a colheita manual dos melhores cachos Antão Vaz na vinha velha, as uvas são escolhidas na adega, desengaçadas e suavemente prensadas. A vinificação e estagio decorreu durante 18 meses em esfera de cimento com *battonage*.

NOTAS PROVA

A casta Antão Vaz nasceu na Vidigueira e aqui atinge o seu máximo esplendor, o aroma é profundo e delicado. Fresco e elegante com uma acidez equilibrada, identidade da casta, terá uma excelente evolução em garrafa.

Engarrafamento junho 2023



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Granítica

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

PRODUÇÃO

1,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	12,5 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,45 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	5,7 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	0,4 g/dm³
PH	3,13

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL
ORIGEM ANTÃO VAZ WHITE



HARVEST YEAR

2023

DENOMINATION

DOC VIDIGUEIRA

VINEYARD

1,5 hectares in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS

100% Antão Vaz

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After hand-picking the best Antão Vaz bunches in the old vineyard, the grapes are selected in the cellar, destemmed and gently pressed. The vinification and aging took place for 18 months in a concrete sphere with battonage.

TASTING NOTES

The Antão Vaz grape variety was born in Vidigueira, and here reaches its maximum splendor. The aroma is deep and delicate with notes of exotic tropical fruit surrounded by the passionate freshness and minerality preserved by the concrete where it aged.
Fresh and elegant with a balanced acidity, the identity of the grape variety. It will have a great develop in the bottle.

Bottling June 2023
Produced: 1334 bottles 750 ml and 333 magnum bottles

VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic

TEXTURE
Sandy Loam

CONDUCTION
Bilateral System

PRODUCTION
4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	12,5 %
VOLATILE ACIDITY	0,45 g/dm³
TOTAL ACIDITY	5,7 g/dm³
TOTAL SUGARS	0,4 g/dm³
PH	3,13

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL
KLASSISCHER WEIßWEIN



ERNTEJAHR

2023

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC VIDIGUEIRA

WEINBERG

1,5 Hektar in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

TRAUBENSORTEN

100% Antão Vaz

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

Nach der Handlese der besten Antão Vaz-Trauben, welche sich in den alten Weinbergen befinden, werden die Trauben nochmals sortiert, entrappt und schonend gepresst.
Die Weinbereitung und Reifung erfolgt 18 Monate lang in einer Zement-Sphäre mit Battonage.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Rebsorte Antão Vaz ist ursprünglich aus Vidigueira und hier erreicht sie ihre maximale Pracht. Das Aroma ist tief und delikat, mit Noten von exotischen. Tropenfrüchten, umgeben von einer leidenschaftlichen Frische und Mineralität, die durch den Zement, in dem er gereift ist, erhalten bleibt.
Frisch und elegant mit ausgewogener Säure, wie die Identität der Rebsorte. In der Flasche wird er sich hervorragend entwickeln.

Abgefüllt Juni 2023
Produktion: 1334 750 ml Flaschen und 333 Magnum Flaschen

WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Granit

BESCHAFFENHEIT

sandiger Lehm

LEITUNG

Bilateraler Kordon

PRODUKTION

1,5 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT	12,5 %
FLÜCHTIGE SÄURE	0,45 g/dm³
GESAMTSÄURE	5,7 g/dm³
GESAMTZUCKER	0,4 g/dm³
PH-WERT	3,13

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com