

PT

# QUINTA DO PARAL ORIGEM PERRUM BRANCO

## ANO COLHEITA

2021

## DENOMINAÇÃO

DOC VIDIGUEIRA

## VINHA

1,3 hectares em Vila de Frades, Alentejo, Portugal

## CASTAS

100% Perrum

## COLHEITAS

Manual

## VINIFICAÇÃO

Após a colheita manual dos melhores cachos Perrum 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 variedade Perrum é uma das castas mais antigas e raras do Alentejo, expressa aromas persistentes de flor de laranjeira, lima e toranja interligados com a sua mineralidade natural.

A identidade da casta é encontrada pelo estágio em cimento. Na boca a frescura firme revela um vinho com um potencial de guarda absoluto e marcante.

**Produzidas:** 1200 garrafas 750 ml e 324 garrafas magnum



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Granítica

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

### PRODUÇÃO

2,5 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

14%

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,72 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

6,8 g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

1,1 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,27



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

# QUINTA DO PARAL ORIGEM PERRUM WHITE

## HARVEST YEAR

2021

## DENOMINATION

DOC VIDIGUEIRA

## VINEYARD

1,3 hectares in Vila de Frades, Alentejo, Portugal

## GRAPE VARIETALS

100% Perrum

## HARVEST

Manual

## VINIFICATION

After hand-picking the best Perrum bunches in the old vineyard, the grapes are sorted, destemmed and gently pressed. The vinification and aging took place during 18 months in a concrete sphere with battonage.

## TASTING NOTES

The Perrum variety is one of the oldest and rarest grape varieties of Alentejo, expressing persistent aromas of orange blossom, lime and grapefruit intertwined with its natural minerality.

The grape variety's identity is found in its aging in concrete. In the mouth, the firm freshness reveals a wine with absolute and remarkable aging potential.

## Bottling June 2023

**Produced:** 1200 bottles 750ml and 324 magnum bottles



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic

### TEXTURE

Sandy Loam

### CONDUCTION

Bilateral System

### PRODUCTION

4 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

14%

### VOLATILE ACIDITY

0,72 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

6,8 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

1,1 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,27



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

# QUINTA DO PARAL KLASSISCHER WEIßWEIN

## ERNTETAHR

2021

## URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC VIDIGUEIRA

## WEINBERG

1,3 Hektar in Vila de Frades, Alentejo, Portugal

## TRAUBENSORTEN

100% Perrum

## ERNTE

von Hand

## WEINBEREITUNG

Nach der Handlese der besten Perrum-Trauben, welche sich in den alten Weinbergen befinden, werden die Trauben sortiert, entrappt und schonend gepresst.

Die Weinbereitung und Reifung erfolgt 18 Monate lang in einer Zement-Sphäre mit Battonage.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Rebsorte Perrum ist eine der ältesten und seltensten Rebsorten des Alentejos mit einem anhaltenden Aroma an Orangenblüten, Limette und Grapefruit, verbunden mit seinen natürlichen Mineralien.

Die Identität der Rebsorte wird durch die Reifung im Zement erkannt. Im Mund offenbart die reichliche Frische einen Wein mit absolutem und bemerkenswerten Alterungspotenzial.

## Abgefüllt Juni 2023

Produktion: 1200 Flaschen 750 ml und 324 Magnum Flaschen



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granit

### TEXTURE

sandiger Lehm

### CONDUCTION

Bilateraler Kordon

### PRODUCTION

4 Tonnen/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

14%

### VOLATILE ACIDITY

0,72 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

6,8 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

1,1 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,27



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com