

PT

QUINTA DO PARAL TALHA TINTO

ANO COLHEITA
2025

DENOMINAÇÃO
DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

VINHA
13 hectares em Vila de Frades, Alentejo, Portugal

CASTAS
Tinta Grossa E Tinta Caiada

COLHEITAS
Manual

VINIFICAÇÃO
As uvas colhidas manualmente foram desengaçadas e fermentaram com leveduras indígenas em talha de barro centenárias onde estagiou em contacto com as massas vínicas.

NOTAS PROVA
De cor granada, destacam-se as notas de fruta de bosque madura com notas vegetais, longo e profundo no sabor surge um final com leves toques de engaço.

Engarrafamento junho 2026



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO
Granítica

TEXTURA
Franco Arenosa

CONDUÇÃO
Cordão Bilateral

PRODUÇÃO
4 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	14 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,75 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	6,2 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	5,2 g/dm³
PH	3,64



EN

QUINTA DO PARAL TALHA RED

HARVEST YEAR
2025

DENOMINATION
DOC VIDIGUEIRA

VINEYARD
13 hectares in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS
Tinta Grossa E Tinta Caiada

HARVEST
Manual

VINIFICATION
The hand-picked grapes were destemmed and fermented with indigenous yeasts in centuries-old clay amphora, where they aged in contact with the wine masses.

TASTING NOTES
Garned in color, it has notes of ripe forest fruit with hints of vegetables, a long and deep aftertaste and a finish with slight hints of stems.

Bottling June 2026



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic

TEXTURE
Sandy Loam

CONDUCTION
Bilateral System

PRODUCTION
4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	14 %
VOLATILE ACIDITY	0,75 g/dm³
TOTAL ACIDITY	6,2 g/dm³
TOTAL SUGARS	5,2 g/dm³
PH	3,64



DE

QUINTA DO PARAL KLASSISCHER ROT

ERNTÉJAHR
2025

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
DOC VIDIGUEIRA

WEINBERG

13 Hektar in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

TRAUBENSORTEN

Tinta Grossa und Tinta Caiada

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Weintrauben werden entrappt und anschliessend gären sie mit einheimischen Hefen in jahrhundertalten Tontöpfen, wo sie in Kontakt mit der Weinmasse reifen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mit einer Granatroten Farbe, erheben sich die Noten von reifen Waldbeeren verbunden mit Gemüse. Reich und lang erscheint am Ende im Mund ein Aroma aus leichten Rappennoten.

Abgefüllt Juni 2026



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granit

TEXTURE

sandiger Lehm

CONDUCTION

Bilateraler Kordon

PRODUCTION

4 Tonnen/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

14 %

VOLATILE ACIDITY

0,75 g/dm³

TOTAL ACIDITY

6,2 g/dm³

TOTAL SUGARS

5,2 g/dm³

PH

3,64



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com