

PT

QUINTA DO PARAL ROSÉ

ANO COLHEITA

2022

DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

100% Syrah

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas são desengaçadas e prensadas. A fermentação decorre a temperatura controlada (12-16°) em cubas de inox.

NOTAS PROVA

Aromas predominantes a frutos vermelhos, destacando-se o morango e a amora. É um vinho intenso, equilibrado com uma frescura persistente.

Engarrafamento fevereiro 2022



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

8 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

13 %

ACIDEZ VOLÁTIL

0,48 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

6,2 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,3 g/dm³

PH

3,24



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

PT

QUINTA DO PARAL AZEITE VIRGEM EXTRA

ANO DE COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO

AZEITE VIRGEM EXTRA

OLIVAL

15 hectares em Vila de Frades, Alentejo, Portugal

O Azeite Quinta do Paral é produzido em modo de produção biológico, cujas azeitonas proveem de um olival centenário.

VARIEDADES

Cordovil

COLHEITAS E EXTRAÇÃO

A colheita da azeitona é feita manualmente e ocorre entre o início e meados de novembro. A extração é feita a frio.

NOTAS

Azeite fresco com aroma dominante a notas de maçã e alcachofra. O sabor é elegante com um final longo de frutos secos e pimenta rosa.



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/ +351 284 441 620

/ loja@quintadoparal.com