

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/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

6,2 g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

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

### PH

3,24



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

PT

# QUINTA DO PARAL SUPERIOR BRANCO

## ANO COLHEITA

2020

## DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO Vidigueira

## VINHA

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

## CASTAS

Arinto (90%), Vermentino (10%)

## 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 Junho 2022



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

### PRODUÇÃO

8 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

13,5%

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,54 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

5,3 g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

1,0 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,21



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com