

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/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

1,0 g/dm³

PH

3,21



PT

QUINTA DO PARAL AZEITE VIRGEM EXTRA PREMIUM

ANO DE COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO

Azeite Virgem Extra Premium

OLIVAL

12 hectares em Vila de Frades, Alentejo, Portugal

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

VARIEDADES

Galega e Cobrançosa

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 complexo, fresco e equilibrado, frutado com notas marcadas de verde folha de oliveira, erva e notas suaves de maçã, persistente na boca, com um final acentuado de frutos secos.



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal



+351 284 441 620



loja@quintadoparal.com