

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

### CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

### TEXTURA

Franco Arenosa

### 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

PT

# QUINTA DO PARAL SUPERIOR TINTO

## ANO COLHEITA

2019

## DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO Vidigueira

## VINHA

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

## CASTAS

Alicante Bouschet (25%), Touriga Nacional (25%), Cabernet Sauvignon (25%) e Syrah (25%)

## COLHEITAS

Manual

## VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual de cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentam em lagar com pisa mecânica a temperatura controlada (24-28°), seguida de fermentação maloláctica Estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

## NOTAS PROVA

É um tinto de aroma intenso e complexo, com notas apimentadas do Cabernet que se conjugam muito bem com as bagas silvestres das outras castas e as notas fumadas da barrica. Bem encorpado, com taninos sólidos mas domados, mostra-se cheio de garra e fulgor, prometendo excelente evolução na garrafa.

**Engarrafamento Novembro 2022**



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

### PRODUÇÃO

8 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

15%

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,45 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

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

### AÇUCARES TOTAIS

0,7 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,36



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com