

PT

QUINTA DO PARAL TINTO

ANO COLHEITA
2021

DENOMINAÇÃO
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHA
30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS
Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Verdot e Petite Syrah

COLHEITAS
Manual

VINIFICAÇÃO
Após seleção manual de cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentam em cuba de em inox com temperatura controlada (24-28°), seguida de fermentação maloláctica.

NOTAS PROVA
As duas Tourigas que fazem parte do lote marcam o aroma, centrado nos frutos silvestres, amoras e framboesas, um toque floral elegante também. No sabor mostra-se cheio, sumarento, redondo e polido, com um perfeito equilíbrio entre corpo, taninos e acidez. Termina amplo e apetecível.

Engarrafamento maio 2023



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO
Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO
Cordão Unilateral

TEXTURA
Franco Arenosa

PRODUÇÃO
7,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	14%
ACIDEZ VOLÁTIL	0,52 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	5,9g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	1,7 g/dm³
PH	3,35



PT

QUINTA DO PARAL BRANCO

ANO COLHEITA
2021

DENOMINAÇÃO
DOC VIDIGUEIRA

VINHA

30 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

CASTAS

Antão Vaz, Verdelho, Vermentino e Viognier

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

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

NOTAS PROVA

Destaca-se pelo lado mineral intenso no aroma, com bastantes notas de pederneira a acompanhar a fruta citrina. Mostra bela estrutura e untuosidade na boca, avivada por notas crocantes de tangerina que lhe transmitem muita frescura. Final largo, cheio de sabor.

Engarrafamento janeiro 2023



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

TEXTURA

Franco Arenosa

PRODUÇÃO

7,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

14%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,52 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,9g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

1,7 g/dm³

PH

3,35



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

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