PT

QUINTA DO PARAL
ORIGEM PERRUM BRANCO

ANO COLHEITA

2023

DENOMINAÇÃO

DOC VIDIGUEIRA

VINHA

1,3 hectares em Vila de Frades, **Alentejo**, **Portugal**

CASTAS

100% Perrum

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após a colheita manual dos melhores cachos Perrum na vinha velha, as uvas são escolhidas na adega, desengaçadas e suavemente prensadas. A vinificação e estagio decorreu durante 18 meses em esfera de cimento com *battonage*.

NOTAS PROVA

A variedade Perrum é uma das castas mais antigas e raras do Alentejo, expressa aromas persistentes de flor de laranjeira, lima e toranja interligados com a sua mineralidade natural.
A identidade da casta é encontrada pelo estágio em cimento. Na boca a frescura firme revela um vinho com um potencial de guarda absoluto e marcante.

Produzidas: 1200 garrafas 750 ml e 324 garrafas magnum



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Granítica

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

PRODUÇÃO

2,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	13 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,53 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	6,8 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	1,0 g/dm³
PH	3,08

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL
ORIGEM PERRUM WHITE



HARVEST YEAR

2023

DENOMINATION

DOC VIDIGUEIRA

VINEYARD

1,3 hectares in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS

100% Perrum

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After hand-picking the best Perrum bunches in the old vineyard, the grapes are sorted, destemmed and gently pressed. The vinification and aging took place during 18 months in a concrete sphere with battonage.

TASTING NOTES

The Perrum variety is one of the oldest and rarest grape varieties of Alentejo, expressing persistent aromas of orange blossom, lime and grapefruit intertwined with its natural minerality.
The grape variety's identity is found in its aging in concrete . In the mouth, the firm freshness reveals a wine with absolute and remarkable aging potential.

Bottling June 2023
Produced: 1200 bottles 750ml and 324 magnum bottles

VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Bilateral System

PRODUCTION

4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	13 %
VOLATILE ACIDITY	0,53 g/dm³
TOTAL ACIDITY	6,8 g/dm³
TOTAL SUGARS	1,0 g/dm³
PH	3,08

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL
KLASSISCHER WEIßWEIN



ERNTEJAHR

2023

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC VIDIGUEIRA

WEINBERG

1,3 Hektar in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

TRAUBENSORTEN

100% Perrum

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

Nach der Handlese der besten Perrum-Trauben, welche sich in den alten Weinbergen befinden, werden die Trauben sortiert, entrappt und schonend gepresst.
Die Weinbereitung und Reifung erfolgt 18 Monate lang in einerZement-Sphäre mit Battonage.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Rebsorte Perrum ist eine der ältesten und seltensten Rebsorten des Alentejos mit einem anhaltenden Aroma an Orangenblüten, Limette und Grapefruit, verbunden mit seinen natürlichen Mineralien.
Die Identität der Rebsorte wird durch die Reifung im Zement erkannt. Im Mund offenbart die reichliche Frische einen Wein mit absolutem und bemerkenswerten Älterungspotenzial.

Abgefüllt Juni 2023
Produktion: 1200 Flaschen 750 ml und 324 Magnum Flaschen

VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granit

TEXTURE
sandiger Lehm

CONDUCTION
Bilateraler Kordon

PRODUCTION
4 Tonnen/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	13 %
VOLATILE ACIDITY	0,53 g/dm³
TOTAL ACIDITY	6,8 g/dm³
TOTAL SUGARS	1,0 g/dm³
PH	3,08

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com