

PT

QUINTA DO PARAL TALHA TINTO

ANO COLHEITA

2022

DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

VINHA

13 hectares em Vila de Frades, Alentejo, Portugal

CASTAS

Tinta Grossa E Tinta Caiada

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas manualmente foram desengaçadas e fermentaram com leveduras indígenas em talha de barro centenárias onde estagiou em contacto com as massas vínicas.

NOTAS PROVA

De cor granada, destacam-se as notas de fruta de bosque madura com notas vegetais, longo e profundo no sabor surge um final com leves toques de engaço.

Engarrafamento novembro 2022



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Granítica

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

PRODUÇÃO

4 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

13,5%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,65 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,4 g/dm³

PH

3,85



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL TALHA RED

HARVEST YEAR
2022

DENOMINATION
DOC VIDIGUEIRA

VINEYARD
13 hectares in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS
Tinta Grossa E Tinta Caiada

HARVEST
Manual

VINIFICATION
The hand-picked grapes were destemmed and fermented with indigenous yeasts in centuries-old clay amphora, where they aged in contact with the wine masses.

TASTING NOTES
Garned in color, it has notes of ripe forest fruit with hints of vegetables, a long and deep aftertaste and a finish with slight hints of stems.

Bottling November 2022



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic

TEXTURE
Sandy Loam

CONDUCTION
Bilateral System

PRODUCTION
4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	13,5%
VOLATILE ACIDITY	0,65 g/dm³
TOTAL ACIDITY	5,3 g/dm³
TOTAL SUGARS	0,4 g/dm³
PH	3,85

