

PT

QUINTA DO PARAL GRANDE RESERVA TINTO

ANO COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO, VIDIGUEIRA

VINHA

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

CASTAS

Touriga Nacional e Marselan

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após a seleção manual dos cachos inteiros, as uvas são desengaçadas e fermentam em lagar com pisa mecânica, a temperatura controlada (24-26°) durante 15 dias. Estagiou durante 26 meses em meias barricas novas de carvalho francês.

NOTAS PROVA

Aroma rico e muito complexo, uma combinação de frutos silvestres maduros, pimenta preta, suaves fumados e ervas aromáticas. Na boca sobressaem taninos sólidos e bem integrados no corpo cheio, que se combinam com generosa frescura ácida e resultam num final muito largo, poderoso e elegante ao mesmo tempo.

Engarrafamento julho 2022

Produção limitada: 3 000 garrafas de 750 ml
488 garrafas Magnum



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

4 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

15%

ACIDEZ VOLÁTIL

0,52 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,1 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

0,4 g/dm³

PH

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL GRAND RESERVE RED

HARVEST YEAR

2019

DENOMINATION

DOC ALENTEJO, VIDIGUEIRA

VINEYARD

30 hectares in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS

Touriga Nacional E Marselan

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After manual selection of whole bunches, the grapes are destemmed and fermented in a press with mechanical treading, at controlled temperature (24-26°) for 15 days. Aged for 26 months in new French oak half barrels.

TASTING NOTES

Rich and very complex aroma, a combination of ripe wild berries, black pepper, soft smoke and aromatic herbs. Solid tannins stand out in this full-bodied and well-rounded wine. A generous acid freshness that results in a very long, powerful and elegant finish.

Bottling july 2022

Limited production: 3000 bottles of 750 ml
488 bottles Magnum



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

TEXTURE

Sandy franc

CONDUCTION

Unilateral Cord

PRODUCTION

4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME

15%

VOLATILE ACIDITY

0,52 g/dm³

TOTAL ACIDITY

5,1 g/dm³

TOTAL SUGARS

0,4 g/dm³

PH

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL GRAND RESERVE ROT

ERNTAJAHR
2019

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
DOC ALENTEJO, VIDIGUEIRA

WEINBERG

30 Hektar in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

TRAUBENSORTEN

Touriga Nacional E Marselan

ERNTE

von Hand

WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion der ganzen Trauben werden die Trauben abgebeert und in einer Presse mit mechanischem Tritt bei kontrollierter Temperatur (24-26°) 15 Tage lang gegärt. Reifung für 26 Monate in neuen Halbfässern aus französischer Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Reiches und sehr komplexes Aroma, eine Kombination aus reifen Waldbeeren, schwarzem Pfeffer, sanftem Rauch und aromatischen Kräutern. Solide Tannine zeichnen diesen körperreichen und runden Wein aus. Eine großzügige Säurefrische, die zu einem sehr langen, kräftigen und eleganten Abgang führt.

Abfüllung Juni 2022

Limitierte Produktion: 3000 nummerierte Flaschen
488 Magnum-Flaschen



WEINBAU

BODENGEOLOGIE
Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT
sandiger Lehm

LEITUNG
Einseitiger Kordon

PRODUKTION
4 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT	15%
FLÜCHTIGE SÄURE	0,52 g/dm ³
GESAMTSÄURE	5,1 g/dm ³
GESAMTZUCKER	0,4 g/dm ³
PH-WERT	3,45

