PT

QUINTA DO PARAL
ESPUMANTE BRUT NATURE

ANO COLHEITA

2023

DENOMINAÇÃO

VINHO ESPUMANTE
DOC ALENTEJO Vidigueira

VINHA

2 hectares em Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

CASTAS

Arinto e Vermentino

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Após seleção manual de cachos inteiros, as uvas são desengaçadas e prensadas. A fermentação do vinho base decorre com temperatura controlada (12-16°) em cubas de inox. 50 % do vinho base estagiou em barricas de carvalho húngaro durante 4 meses, a que se seguiu o processo de espumantização pelo método clássico.

NOTAS PROVA

Profundo, cremoso, com aroma subtil de fruta citrina cristalizada e final de boca com ligeiro brioche. Extremamente longo e persistente, com bolha fina de excelente textura.

Produzidas: 5977 garrafas 750 ml
192 garrafas de 1500 ml



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica
e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

8 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	12,5 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,59 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	6,3 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	1,6 g/dm³
PH	3,10
SOBREPRESSÃO	5,7 bar

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

EN

QUINTA DO PARAL
SPARKLING WINE BRUT NATURE



HARVEST YEAR

2023

DENOMINATION

VINHO ESPUMANTE
DOC ALENTEJO Vidigueira

VINEYARD

2 hectares em Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

GRAPE VARIETALS

Arinto and Vermentino

HARVEST

Manual

VINIFICATION

After manual selection of whole bunches, the grapes are destemmed and pressed, fermentation takes place at a controlled temperature (12-16°) in stainless steel vats. 50 % of the base wine was aged in Hungarian oak barrels for 4 months, followed by the tradition method of sparkling wine making.

TASTING NOTES

Deep, creamy, with a subtle aroma of candied citrus fruit and a slight brioche aftertaste. Extremely long and persistent, with fine bubbles of excellent texture.

Produced: 3320 bottles 750 ml
192 bottles 1500 ml

VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic and Schistose

TEXTURA
Sandy Loam

CONDUCTION
Unilateral System

PRODUCTION
8 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	12,5 %
VOLATILE ACIDITY	0,59 g/dm³
TOTAL ACIDITY	6,3 g/dm³
TOTAL SUGARS	1,6 g/dm³
PH	3,10
SOBREPRESSÃO	5,7 bar

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

DE

QUINTA DO PARAL
FUNKELND
BRUTALE NATUR



ERNTEJAHR

2023

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

VINHO ESPUMANTE
DOC ALENTEJO Vidigueira

WEINBERG

2 hectares in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

TRAUBENSORTEN

Arinto und Vermentino

ERNTE

Manual

WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion der ganzen Trauben werden diese abgebeert und gepresst. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur (12-16 ° C) in Edelstahlbehältern statt. 50 % des Grundweins wurden 4 Monate lang in Fässern aus ungarischer Eiche gelagert, gefolgt vom klassischen Schaumbildungsprozess.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Tief, cremig, mit einem subtilen Aroma von kandierten Zitrusfrüchten und einem leichten Brioche-Nachgeschmack. Sehr lang und anhaltend, mit feinen Bläschen und ausgezeichneter Textur.

Produziert: 3320 Flaschen 750 ml
192 Flaschen 1500 ml

WEINBAU

BODENGEOLOGIE

Granit- und Schiefernatur

BESCHAFFENHEIT

Sandiger Lehm

LEITUNG

Einseitiger Kordon

PRODUKTION

8 Tonnen/ha

TECHNISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT	12,5 %
FLÜCHTIGE SÄURE	0,59 g/dm³
GESAMTSÄURE	6,3 g/dm³
GESAMTZUCKER	1,6 g/dm³
PH-WERT	3,10
SOBREPRESSÃO	5,7 bar

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