

PT

# QUINTA DO PARAL ESPUMANTE BRUT NATURE

## ANO COLHEITA

2022

## 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: 3320 garrafas 750 ml



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica e Xistosa

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

### PRODUÇÃO

8 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

13 %

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,56 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

5,1 g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

1,3 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,33

### SOBREPRESSÃO

6,5 bar



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com



EN

# QUINTA DO PARAL ESPUMANTE BRUTE NATURE

## HARVEST YEAR

2022

## 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 classic foaming process.

## 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



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic and Schistose

### TEXTURA

Sandy Loam

### CONDUCTION

Unilateral System

### PRODUCTION

8 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

13 %

### VOLATILE ACIDITY

0,56 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

5,1 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

1,3 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,33

### SOBREPRESSÃO

6,5 bar



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com



DE

# QUINTA DO PARAL ESPUMANTE BRUTE NATURE

## ERNTAJAHR

2022

## URSPRUNGSBEZEICHNUNG

VINHO ESPUMANTE  
DOC ALENTEJO Vidigueira

## WEINBERG

2 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

## TRAUBENSORTEN

Arinto e 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



## WEINBAU

### BODENGEOLOGIE

Granit- und Schiefernatur

### BESCHAFFENHEIT

Sandiger Lehm

### LEITUNG

Einseitiger Kordon

### PRODUKTION

8 Tonnen/ha

## TECHNISCHE DATEN

### ALKOHOLGEHALT

13 %

### FLÜCHTIGE SÄURE

0,56 g/dm<sup>3</sup>

### GESAMTSÄURE

5,1 g/dm<sup>3</sup>

### GESAMTZUCKER

1,3 g/dm<sup>3</sup>

### PH-WERT

3,33

### SOBREPRESSÃO

6,5 bar



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com