

PT

QUINTA DO PARAL LICOROSO XXV TINTO

ANO COLHEITA

2022

DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

VINHA

2 hectares em Vila de Frades, Vidigueira, Alentejo,
Portugal

CASTAS

Alicante Bouschet e Trincadeira

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Seleção das uvas em mesa de escolha. Arranque de fermentação alcoólica em lagar com controlo de temperatura. Adição de aguardente vínica para fortificação. Colocação em barricas de carvalho francês onde estagiou durante 25 meses

NOTAS PROVA

Vinho de cor violácea escura, aroma de grande exuberância a fruta preta bem madura, sabor complexo e profundo denotando uma enorme frescura característica da região da Vidigueira.



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

PRODUÇÃO

4 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME

18 %

ACIDEZ VOLÁTIL

0,33 g/dm³

ACIDEZ TOTAL

5,9 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS

145 g/dm³

PH

3,17



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/

+351 284 441 620

/

loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL FORTIFIED WINE XXV RED

HARVEST YEAR
2022

DENOMINATION
DOC ALENTEJO

VINEYARD
2 hectares in Vila de Frades, Vidigueira, Alentejo,
Portugal

GRAPE VARIETALS
Alicante Bouschet e Trincadeira

HARVEST
Manual

VINIFICATION
Selection of the grapes on a sorting table. Initiation of alcoholic fermentation in a traditional open-top tank (lagar) with temperature control. Addition of wine brandy for fortification. Aged in French oak barrels for 25 months.

TASTING NOTES
With dark violet colour, na exuberante aroma of ripe black fruit, a complex and deep flavour ripe black fruit, a complex and deep flavour with enormous freshness, characteristics of the Vidigueira region.



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY
Granitic

TEXTURE
Sandy Loam

CONDUCTION
Bilateral System

PRODUCTION
4 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	18 %
VOLATILE ACIDITY	0,33 g/dm³
TOTAL ACIDITY	5,9 g/dm³
TOTAL SUGARS	145 g/dm³
PH	3,17

