PT

QUINTA DO PARAL
LICOROSO XXV BRANCO



ANO COLHEITA

2022

DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA

VINHA

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

CASTAS

Antão Vaz E Perrum

COLHEITAS

Manual

VINIFICAÇÃO

Seleção das uvas em mesa de escolha.
Vinificado pelo método tradicional, aliado à mais moderna tecnología, estagiou durante 25 meses num casco de carvalho alemão.

NOTAS PROVA

Vinho de cor amarelo palha, aroma de grande intensidade a fruta branca de caroço, nota tropical, sabor fresco e complexo característico da Sub Região da Vidigueira.

VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Granítica

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

PRODUÇÃO

3 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	18 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,50 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	5,8 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	120 g/dm³
PH	3,11

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

EN

QUINTA DO PARAL
FORTIFIED WINE
XXV WHITE

HARVEST YEAR

2022

DENOMINATION

DOC ALENTEJO

VINEYARD

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

GRAPE VARIETALS

Antão Vaz And Perrum

HARVEST

Manual

VINIFICATION

Selection of the grapes on a sorting table.
Vinified using the tradicional method combined with modern technology, it was aged for 25 months In German oak barrels.

TASTING NOTES

With straw-yellow in color, it has an intense aroma of white stone fruit, tropical notes, and a fresh, complex flavor characteristic of the Vidigueira region.



VITICULTURE

SOIL GEOLOGY

Granitic

TEXTURE

Sandy Loam

CONDUCTION

Bilateral System

PRODUCTION

3 ton/ha

TECHNICAL INFORMATION

ALCOHOL/VOLUME	18 %
VOLATILE ACIDITY	0,50 g/dm³
TOTAL ACIDITY	5,8 g/dm³
TOTAL SUGARS	120 g/dm³
PH	3,11

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