PT

QUINTA DO PARAL
ESPUMANTE ROSÉ

ANO COLHEITA

2023

DENOMINAÇÃO

VINHO ESPUMANTE
DOC ALENTEJO Vidigueira

CASTAS

Touriga Nacional

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.
Seguiu-se o processo de espumantização pelo método clássico.

NOTAS PROVA

Cor rosa viva, aroma com grande intensidade a frutos vermelhos, sabor fresco e cremoso com uma excelente textura.

Produzidas: 1390 garrafas 750 ml



VITICULTURA

GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica
e Xistosa

TEXTURA

Franco Arenosa

CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

PRODUÇÃO

7,5 ton/ha

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME	12,5 %
ACIDEZ VOLÁTIL	0,68 g/dm³
ACIDEZ TOTAL	6,1 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS	1,0 g/dm³
PH	3,23

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