

PT

# QUINTA DO PARAL VINHAS VELHAS BRANCO

## ANO COLHEITA

2019

## DENOMINAÇÃO

DOC VIDIGUEIRA

## VINHA

10 hectares em Vidigueira, Alentejo, Portugal

## CASTAS

Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

## COLHEITAS

Manual

## VINIFICAÇÃO

Após seleção manual de cachos, as uvas foram prensadas depois de desengaçadas. O mosto passou cuidadosamente por uma decantação estática e fermentou com temperatura controlada (12-16°) em barricas de carvalho francês onde estagiou durante 9 meses *sur lie* com *battonnage*.

## NOTAS PROVA

Vinho elegante, com aromas frescos de fruta tropical e notas de mineralidade envolvido na cremosidade da barrica onde estagiou. Excelente equilíbrio, com final persistente de extrema complexidade.

Engarrafamento agosto 2020



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Granítica

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

### PRODUÇÃO

4 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

14 %

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,61 g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

4,9 g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

0,8 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,50



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

EN

# QUINTA DO PARAL OLD VINES WHITE

## HARVEST YEAR

2019

## DENOMINATION

DOC VIDIGUEIRA

## VINEYARD

10 hectares in Vidigueira, Alentejo, Portugal

## GRAPE VARIETALS

Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

## HARVEST

Manual

## VINIFICATION

After manual bunch selection, the grapes were pressed after destemming. The must went carefully through static decantation, fermented at controlled temperature (12-16°) in French oak barrels where it aged for nine months sur lie with batonnage.

## TASTING NOTES

An elegant wine with fresh aromas of tropical fruit and hints of minerality wrapped in the creaminess of the barrel where it aged. Excellent balance, with a persistent finish of extreme complexity.

Bottling august 2020



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic

### TEXTURE

Sandy Loam

### CONDUCTION

Bilateral System

### PRODUCTION

4 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

14 %

### VOLATILE ACIDITY

0,61 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

4,9 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

0,8 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,50



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com

DE

# QUINTA DO PARAL ALTE WEINREBEN WEIß

## ERNTETAHR

2019

## URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC VIDIGUEIRA

## WEINBERG

10 Hektar in Vidigueira, Alentejo, **Portugal**

## TRAUBENSORTEN

Antão Vaz (70%), Perrum (30%)

## ERNTE

von Hand

## WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion wurden die Trauben nach der Abbeerung gepresst. Der Most wurde sorgfältig statisch dekantiert und bei kontrollierter Temperatur (12-16 °C) in Fässern aus französischer Eiche gegärt, wo er neun Monate lang reifte (sur lies avec bâtonnage).

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Eleganter Wein, mit frischen Aromen von tropischen Früchten und Mineralität, umhüllt von der cremigen Note des Fasses, in dem er reifte. Ausgezeichnete Harmonie, mit einem anhaltenden Abgang von großer Komplexität.

Abfüllung august 2020



## WEINBAU

### BODENGEOLOGIE

Granit

### BESCHAFFENHEIT

sandiger Lehm

### LEITUNG

Bilateraler Kordon

### PRODUKTION

4 Tonnen/ha

## TECHNISCHE DATEN

### ALKOHOLGEHALT

14 %

### FLÜCHTIGE SÄURE

0,61 g/dm<sup>3</sup>

### GESAMTSÄURE

4,9 g/dm<sup>3</sup>

### GESAMTZUCKER

0,8 g/dm<sup>3</sup>

### PH-WERT

3,50



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/ +351 284 441 620

/ loja@quintadoparal.com