



QUINTA do ROL

Blanc de Blancs

Espumante

2008



TIPO

Espumante

REGIÃO

Estremadura

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Espumante de Qualidade

COLHEITA

2008



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviosolos

Modernos

CASTAS

Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Método Clássico, com 2ª
fermentação em garrafa e estágio
em cave



ANÁLISE

Álcool 13,0%; pH 3,01 Acidez Total
7,65 g/l Ác. Tartárico;

COR

Amarelo citrino

AROMA

Frutado, com notas de boa evolução
em cave

PALADAR

Fresco, leve e delicado, com bolha
muito fina, que lhe confere uma
estrutura cremosa com um final
prolongado



CONSERVAÇÃO

Deitado, a temperatura constante
de 17°C

CONSUMO

À temperatura de 6-8°C

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de peixe e
marisco