



QUINTA do ROL

## Pinot Noir Reserva

Vinho Tinto

2009



### TIPO

Vinho Tinto

### REGIÃO

Estremadura

### SUB-REGIÃO

Lourinhã

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Lisboa

### COLHEITA

2009



### CLIMA

Atlântico

### SOLO

Franco-Argiloso e Aluviossolos  
Modernos

### CASTAS

Pinot Noir

### VINIFICAÇÃO

Fermentação à temperatura controlada de 25 °C, estágio em cascos de carvalho francês, de grão fino e extra-fino, de tosta média, novo e usado, durante 18 meses e estágio prolongado em garrafa



### ANÁLISE

Álcool 14,5%; pH 3,73; Acidez Total 5,2 g/l Ác. Tartárico

### COR

Granada

### AROMA

Frutado, floral, especiado e harmonioso vegetal

### PALADAR

Encorpado, aveludado e de final longo e persistente



### CONSERVAÇÃO

Deitado, a temperatura constante de 17°C

### CONSUMO

À temperatura de 16° - 18° C

### GASTRONOMIA

Recomendado para peixes gordos e carnes frias

