



QUINTA do ROL

Pinot Noir

Vinho Tinto

2010



TIPO

Vinho Tinto

REGIÃO

Lisboa

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Lisboa

COLHEITA

2010



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviosolos
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 3,86; Acidez Total 5,9 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, carnes frias e carnes brancas

