



QUINTA do ROL

Seleção Barrica

Vinho Branco

2015



TIPO

Vinho Branco

REGIÃO

Lisboa

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Lisboa Branco

COLHEITA

2015



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviossilos Modernos

CASTAS

Pinot Grigio, Arinto e Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Maceração curta no Arinto e Chardonnay, seguida de prensagem suave e defecação estática pelo frio. O Pinot Grigio fermentou e estagiou durante 13 meses em barrica usada de carvalho francês. Já o Arinto e o Chardonnay, loteados e em inox em partes iguais, estagiaram pelo mesmo período. Todos os vinhos estiveram em contacto com as borras finas e foram sujeitos a "battônages" periódicas.



ANÁLISE

Álcool 12,0 %; pH 3,18; Acidez Total 6,1 g/l Ác. Tartárico

COR

Citrino Brillhante

AROMA

Apresenta aromas citrinos e particularmente a fruta de polpa branca, como pera, ameixa e marmelo. Nuances florais, tisanas e suaves notas meladas. Profundamente marcantes odores a sílex e minerais. A barrica está presente mas subtil e integrada.



PALADAR

Frescura pronunciada, seco, salgado e mineral, com estrutura média a proporcionar excelente equilíbrio. Final longo prolongado.

CONSERVAÇÃO

Deitado, a temperatura constante de 17°C

CONSUMO

À temperatura de 12°C

