



QUINTA do ROL

Fernão Pires 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

Fernão Pires

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular, prensagem suave e defecação estática pelo frio. A fermentação alcoólica e maloláctica foi natural, em barrica usada de carvalho francês, tendo decorrido ao longo de 9 meses. Depois, estagiou na mãe por mais 8 meses até ao seu engarrafamento.

Não foi sujeito a qualquer "battónage".



ANÁLISE

Álcool 13,0 %; pH 3,26;
Acidez Total 5,2 g/l Ác. Tartárico

COR

Amarelo Palha

AROMA

Notas doces a laranja confitada e apple strudel, ligeiro tropical. Floral, com notas a biscoito e toques caramelizados. Fundo mineral com a madeira perfeitamente integrada.

PALADAR

De acidez viva e refrescante, apresenta - se volumoso, untuoso estruturado, com as notas da fruta, sem ser pesado. Termina longo e persistente.



CONSERVAÇÃO

Deitado, a temperatura constante de 17°C

CONSUMO

À temperatura de 12°C

