



QUINTA do ROL

Rosé

Espumante Grande Reserva

2009



TIPO

Espumante

REGIÃO

Lisboa

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Espumante Qualidade Rosé

COLHEITA

2009



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviosolos

Modernos

CASTAS

Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

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



ANÁLISE

Álcool 12,5 %; pH 3,02; Acidez Total
8,8 g/l Ác.Tartárico;

COR

Rosado

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,
marisco e carnes brancas

