



QUINTA do ROL

Pinot Grigio Barrica

Vinho Branco

2014



TIPO

Vinho Branco

REGIÃO

Lisboa

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Lisboa Branco

COLHEITA

2014



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviosolos Modernos

CASTAS

Pinot Grigio

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e defecação estática pelo frio. Fermentação em barrica usada de carvalho francês e inox em partes iguais e posterior estágio de 12 meses em contacto com as borras finas. Foram realizadas battónages periódicas.



ANÁLISE

Álcool 12,0 %; pH 3,16;
Acidez Total 6,8 g/l Ác. Tartárico

COR

Citrino Brilhante

AROMA

Nariz marcado por frescas notas a pera, maçã e herbal. Apresenta cativantes notas a pedra molhada e minerais. A madeira encontra - se integrada num conjunto todo ele subtil e harmonioso.

PALADAR

De grande frescor, o corpo é moderado e atraente. Salgado e mineral, termina longo e persistente.



CONSERVAÇÃO

Deitado, a temperatura constante de 17°C

CONSUMO

À temperatura de 11°C

