



QUINTA do ROL

Pinot Noir Barrica

Vinho Rosé

2015



TIPO

Rosado

REGIÃO

Lisboa

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Lisboa Rosé

COLHEITA

2015



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviossilos Modernos

CASTAS

Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave de uvas inteiras e defecação estática pelo frio. Fermentação e estágio durante 11 meses em barrica usada de carvalho francês, em contacto com as borras finas e com "battônages" periódicas.



ANÁLISE

Álcool 12,5 %; pH 3,51;

Acidez Total 6,0 g/l Ác. Tartárico

COR

Rosado Salmão

AROMA

Fruta vermelha fresca, como morangos e framboesas, maçã verde, rebuçado. Nuances especiadas a cravinho, notas fumadas e com a barrica perfeitamente integrada. Cativantes notas minerais.

PALADAR

Apresenta acidez viva e cativante, amplitude, num corpo robusto e texturado. Termina refrescante, salgado e prolongado.



CONSERVAÇÃO

Deitado, a temperatura constante de 17°C

CONSUMO

À temperatura de 12°C

