



QUINTA do ROL

Sauvignon Blanc Coleção

Vinho Branco

2015



TIPO

Vinho Branco

REGIÃO

Lisboa

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Lisboa Branco

COLHEITA

2015



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviossolos Modernos

CASTAS

Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave, defecação estática pelo frio e fermentação a temperatura controlada de 18°C. Estágio prolongado em contacto com as borras finas.



ANÁLISE

Álcool 12,5 %; pH 3,16;
Acidez Total 6,6 g/l Ác. Tartárico

COR

Citrino brilhante

AROMA

Fresco, com os aromas verdes típicos da casta a lima, espargo, buxo e relva acabada de cortar. Apresenta também nuances apimentadas, tudo assente num fundo mineral.

PALADAR

De acidez viva e refrescante, apresenta crocância, num corpo médio e texturado. Final longo.



CONSERVAÇÃO

Deitado, a temperatura constante de 17°C

CONSUMO

À temperatura de 8°C

