



QUINTA do ROL

Pinot Grigio Barrica

Vinho Branco

2013



TIPO

Vinho Branco

REGIÃO

Lisboa

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Lisboa Branco

COLHEITA

2013



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviosolos
Modernos

CASTAS

Pinot Grigio

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave, defecação
estática pelo frio. Fermentação em
inox e casco de carvalho francês,
com posterior estágio em contacto
com as borras finas, durante 12 meses.



ANÁLISE

Álcool 12%; pH 3,15; Acidez Total 6,7
g/l Ác. Tartárico

COR

Amarelo citrino

AROMA

Frutos de caroço e de polpa branca,
floral e especiado, com notas a mel
e pólvora, mineral, com as nuances
do casco perfeitamente integradas

PALADAR

Fresco, equilibrado e estruturado, de
final longo



CONSERVAÇÃO

Deitado, a temperatura constante
de 17°C

CONSUMO

À temperatura de 10-12 °C

GASTRONOMIA

Recomendado para pasta, peixe e
marisco

