

QUINTA DO ROL ARINTO BARRICA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular, prensagem suave e defecação estática pelo frio.

ESTÁGIO

Terminou a fermentação alcoólica em barrica usada de carvalho francês, onde estagiou com as borras finas durante 12 meses. Foram realizadas battônages periódicas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino Brilhante

Aroma: Aroma delicado e citrino, frutas tropicais, leve nota a frutos secos, madeira bem integrada

Paladar: Confirmam-se as notas citrinas, mineral com ligeira salinidade e boa acidez, de final longo e persistente

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,8% | pH: 3,33



QUINTA
do ROL

