

# QUINTA DO ROL ARINTO COLECÇÃO

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Arinto

## VINIFICAÇÃO

Prensagem suave, defecação estática pelo frio e fermentação a temperatura controlada de 16°C.

## ESTÁGIO

Estágio prolongado em contacto com as borras finas.

## NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo Brilhante

Aroma: Frutado, com nuances cítricas de limão e lima e nuances a maçã verde. Subtil tropical, a lembrar ananás. Toques melados. Carácter atlântico e nervo mineral.

Paladar: Frescura vincada e viva, a proporcionar excelente equilíbrio. De estrutura definida, salgado e mineral e de final prolongado.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,4% | **pH:** 3,16



QUINTA  
do ROL

