

QUINTA DO ROL CHARDONNAY BARRICA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay

VINIFICAÇÃO

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: Amarelo citrino

Aroma: Complexo, Fruta branca, leves notas de fumo

Paladar: Equilibrado com boa acidez e alguma mineralidade, leve nota vegetal, final com alguma untuosidade e com grande potencial de envelhecimento

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,4% | **pH:** 3,41



QUINTA
do ROL

