

QUINTA DO ROL MOSCATEL GALEGO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Moscatel Galego

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave, defecação estática pelo frio. Fermentação em inox a temperatura controlada de 16 °C.

ESTÁGIO

Estágio prolongado com as borras finas

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Intenso, aroma complexo com notas florais e de fruta branca

Paladar: Boa acidez, seco, com mineralidade bem presente, tornando-o bastante fresco, equilibrando com as notas forais e fruta branca bem marcadas, cremoso, de final longo e persistente

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,4% | **pH:** 3,16



QUINTA
do ROL



LISBOA | BUCELAS
COLARES