

QUINTA DO ROL PALHETE PINOT NOIR & PINOT GRIGIO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Palhete

CASTAS

Pinot Grigio e Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Vindima manual das uvas Pinot Noir e Pinot Grigio, fermentação espontânea com leveduras indígenas, a temperatura controlada de 25°C.

ESTÁGIO

Estágio de 5 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada brilhante

Aroma: Frutos vermelhos e especiarias

Paladar: Frutado, com notas de morango, especiaria e algum vegetal, com uma acidez viva que o torna fresco no palato, de textura sedosa com final suave e persistente

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,6% | pH: 3,68



QUINTA
do ROL



LISBOA | BUCELAS
COLARES