

QUINTA DO ROL PINOT GRIGIO COLECÇÃO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Pinot Grigio

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave, defecação estática pelo frio e fermentação a temperatura controlada de 15°C.

ESTÁGIO

Estágio prolongado em contacto com as borras finas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Fruta de caroço e polpa branca, floral com toque meloso

Paladar: Frescura, mineralidade e salinidade, corpo médio e equilibrado e final prolongado

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **pH:** 3,14



QUINTA
do ROL

