

QUINTA DO ROL PINOT NOIR

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Fermentação à temperatura controlada de 25°C, estágio em cascos de carvalho francês, de grão fino e extra-fino, de tosta média, novo e usado, durante 18 meses, e estágio prolongado em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada

Aroma: Frutado, floral, especiado e harmonioso

Paladar: Encorpado aveludado e de final longo e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 7,7 g/L



QUINTA
do ROL

