



QUINTA do ROL

Pinot Noir

Vinho Licoroso

2010



TIPO

Vinho Licoroso

REGIÃO

Lisboa

SUB-REGIÃO

Lourinhã

CLASSIFICAÇÃO

IG Lisboa

COLHEITA

2010



CLIMA

Atlântico

SOLO

Franco-Argiloso e Aluviosolos Modernos

CASTAS

Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Fermentação à temperatura controlada de 25 ° C. Interrupção natural da fermentação por adição de aguardente da Lourinhã produzida na Quinta do Rol. Estágio de 7 anos em barricas de carvalho Francês de 225 L, velhíssimas



ANÁLISE

Álcool 20,5 %;

COR

Tijolo. Vivo e brilhante

AROMA

Nariz com frutos silvestres, frutos secos com mel, especiarias e notas a folhas de tabaco

PALADAR

Fresco, rico e aveludado; delicioso. Final complexo e persistente



CONSERVAÇÃO

Ao alto, a temperatura constante de 17°C

CONSUMO

À temperatura de 10°C /14°C

