



ROLAN
FAMILY ESTATE



FORTALEZA de VALENÇA

ESCOLHA

BRANCO 2018

75% ALVARINHO
25% TRAJADURA E LOUREIRO

Designação de Origem

Vinho Verde

Região

Vinhos Verdes

Clima

Mediterrâneo de transição Continental

Solo

Franco arenoso, origem granítica

Informações Técnicas

Álcool - 12,4%

Acidez Total - 6,9 g/l ácido tartárico

pH - 3,30

Açúcares. Totais gr./dm³
1,6g/l



Vinificação

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.



Notas de Prova

Cor amarelo limão. Intenso aroma cítrico com tons de maçã madura, boa entrada em boca, fresco e delicado.



Estágio

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 2 meses.



Gastronomia

Fortaleza de Valença deve ser servido a uma temperatura entre 8°C - 10°C. É ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas e queijos. As características deste vinho dão-lhe uma longevidade em garrafa de aproximadamente 2 a 3 anos após o seu engarrafamento.



Acondicionamento

Vertical e à temperatura ambiente (15°C aproximadamente). Em local ventilado e afastado da luz (± 60% humidade).

Enólogo

J. M. Martinez Juste

WWW.ROLAN.PT

Rolan - Explorações Vitivinícolas, Lda.
(+351) 251 837 868 | adegarolan@gmail.com