



ROLAN  
FAMILY ESTATE



# ROLAN

## LOUREIRO

BLANCO 2018

100% LOUREIRO

### Denominación de Origen

Vinho Verde

### Región

Vinhos Verdes

### Clima

Mediterráneo de Transición Continental

### Suelo

Franco arenoso, origen granítica

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Grado alcohol: 13,0 %

Acidez Total: 6,0 g/l ácido tartárico  
pH: 3,06

Azúcar Total gr./dm<sup>3</sup>: 2,1 g/l



### VINIFICACIÓN

Suave prensado y decantación de 12 a 24 horas a temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentación hasta 15 días con control de temperatura entre 15°C - 17,5°C.



### NOTAS DE CATA

Aspecto claro y color cítrico brillante. Intenso aroma aftutado en el que destacan notas exóticas de mango y papaya. Buena entrada en boca, delicado y mineral.



### CRIANZA

Crianza en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada y movimiento regular de las lías durante 2 meses.



### GASTRONOMÍA

Rolan Loureiro debe ser servido a una temperatura entre 9°C - 11°C. Es ideal como aperitivo o en compañía de pescados, mariscos, carnes blancas y quesos. Su longevidad es de 2 a 3 años tras su embotellado.



### ACONDICIONAMIENTO

Vertical y a temperatura ambiente (15°C aproximadamente). En lugar ventilado y alejado de la luz ( $\pm$  60% humedad).

### Enólogo

J. M. Martínez Juste

WWW.ROLAN.PT

Rolan - Explorações Vinícolas, Lda  
(+351) 251 837 868 | [adegarolan@gmail.com](mailto:adegarolan@gmail.com)