



ROLAN
FAMILY ESTATE



ROLAN

COLHEITA SELECCIONADA

BRANCO 2018

100% ALVARINHO

Denominação de Origem
Vinho Regional Minho

Região
Vinhos Verdes

Clima
Mediterrâneo de Transição Continental

Solo
Franco arenoso, origem granítica

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Grado álcool: 13,0 %

Acidez Total: 6,0 g/l ácido tartárico
pH: 3,41

Açúcar Total gr./dm³: 1,2g/l



VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 12 a 24 horas a temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 15°C - 17,5°C.



NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor citrina com nuances alouradas. Intenso aroma frutado em que se destacam notas cítricas, flor de laranjeira e pêssego. Vinho guloso, encorpado, persistente e elegante final de boca.



ESTÁGIO

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



GASTRONOMÍA

Rolán Colheita Seleccionada deve ser servido a uma temperatura entre 9°C - 11°C. É ideal como aperitivo o a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, queijos e sobremesas. 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 (\pm 60% humidade).

Enólogo

J. M. Martínez Juste

WWW.ROLAN.PT

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