



ROLAN
FAMILY ESTATE



ROLAN

ALVARINHO

BRANCO 2018

100% ALVARINHO

Denominação de Origem
Vinho Regional Minho

Região
Vinhos Verdes

Clima
Mediterrâneo de Transição Continental

Solo
Franco arenoso, origem granítica

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Grado álcool: 12,8 %

Acidez Total: 6,0 g/l ácido tartárico
pH: 3,4

Açúcar Total gr./dm³: <1,5



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

Aspetto límpido e cor citrina com nuances alouradas. Intenso aroma floral com notas de fruta de caroço como a ameixa branca. Guloso, fresco e elegante final de boca.



ESTÁGIO

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



GASTRONOMÍA

Alvarinho Rolan deve ser servido a uma temperatura entre 9°C - 11°C. É ideal como aperitivo 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. Martínez Juste

WWW.ROLAN.PT

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