



QUINTA do ROL

Aguardente VSOP



**TIPO**

Aguardente Vinica

**REGIÃO**

Lisboa

**SUB-REGIÃO**

Lourinhã

**CLASSIFICAÇÃO**

Denominação de Origem Controlada Lourinhã

**CLIMA**

Atlântico

**SOLO**

Franco-Argiloso e Aluviossolos Modernos

**CASTAS**

Tália (Uni Blanc)

**VINIFICAÇÃO**

Vinificação tradicional sem utilização de anidrido sulfuroso. Fermentação a temperatura controlada.

Vinhos com Teor Alcoólico 8,5 – 9,5 %; Acidez fixa 10.5 - 11 g/l;

**DESTILAÇÃO**

Destilação nos meses de Outubro/ Novembro em coluna de cobre de 18" tipo Armagnac. Destilados neutros com teor alcoólico médio de 72%

**ENVELHECIMENTO**

Mais de 5 anos em quartolas de Carvalho Nacional (Q. pyrenaica), Carvalho Francês Limousin (Q. robur) e Carvalho Francês Allier (Q. sessiliflora)



**ANÁLISE**

Teor Álcool: 40,0%

**COR**

Topásio acastanhado com tons de palha dourada

**AROMA**

Complexo com frutos secos (noz), mel, especiarias, ligeiro toque a madeira

**PALADAR**

Equilibrado com taninos suaves, doce com corpo suave e complexo nos aromas retronasais que promovem um final prolongado de aroma muito agradável.



**CONSERVAÇÃO**

Deitado, a temperatura inferior a 20°C

**CONSUMO**

Deve ser servido à temperatura ambiente

