



Ficha Técnica - Aguardente



Tipo	Aguardente Vínica
Região	Estremadura
Sub-Região	Lourinhã
Classificação	XO - D.O.C Lourinhã Denominação de Origem Controlada
Clima	Atlântico
Solo	Franco-argiloso e Aluviossilos Modernos
Castas	Alicante Branco; Malvasia Rei; Tália (Uni Blanc)
Vinificação	Vinificação tradicional sem utilização de anidrido sulfuroso Fermentação a temperatura controlada. Vinhos com Teor Alcoólico 8,5 – 9%; Acidez fixa 12 -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 10 anos em barris de Carvalho Nacional (Q. pyrenaica), Carvalho Francês Limousin (Q. robur), Carvalho Francês Allier (Q. sessiliflora) e Castanho (C. sativa)
Análise	Teor Álcool: 39,5%
Cor	Topásio acastanhado com tons dourados e ligeiro esverdeado
Aroma	Frutos secos com mel, baunilha c/ligeiro toque de madeira
Paladar	Equilibrado com taninos suaves e final prolongado de aroma
Conservação	Deitado a temperatura inferior a 20° C
Gastronomia	Deve ser servido à temperatura ambiente
Apresentação	Garrafa elegante de 0,50 L

Sociedade Agrícola Quinta do Rol, Lda.

Ribeira de Palheiros – Freguesia de Miragaia – 2530-442 Lourinhã

NIF: 500 454 485 – www.quintadorol.com