



# FICHAS TÉCNICAS

## QUINTA DA LAPA

**Solo:** Argilo-calcário.

**Enólogos:** Jaime Quendera e Jorge Ventura.

### QUINTA DA LAPA

#### Branco Alvarinho 2016

**Castas:** 100% Alvarinho.

**Vinificação:** Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

**Longevidade:** Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 3 anos.

**Notas de Prova:** Aromas frescos e frutados com notas citrinas e tropicais. Bom volume de boca. Final agradável e persistente com nuances minerais.

**Harmonizações:** Harmoniza bem com sardinhas assadas. É também muito bom acompanhamento para mariscos.

**Temperatura Recomendada:** 10-12°C

**Alcool:** 12,5 % Vol. **Acidez Total:** 5,31 g/l

**pH:** 2,94      **Açúcares Redutores:** 1,52 g/l

**Apresentação:** Vinho engarrafado em garrafa “Reno Alto” cor canela, com rolha de cortiça natural, cápsula dourada em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.

**Acondicionamento e expedição:**  
garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149356160  
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149356167  
P.Bruto 7,74 kg / pallet (110 boxes) - 851,4 kg

