



FICHAS TÉCNICAS  
**QUINTA DA LAPA**

**Solo:** Argilo-calcário.

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

## QUINTA DA LAPA

### Branco Reserva 2016

**Castas:** Arinto 35% Chardonnay 35%, Viognier 30% .

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

**Estágio:** Estagiado em madeira de carvalho por um período de 4 meses.

**Longevidade:** Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 5 anos.

**Notas de Prova:** Cor amarela esverdeada, aroma com notas cítricas, mel e frutos tropicais bem conjugado com a madeira onde estagiou. Fresco e elegante na boca, com final persistente.

**Harmonizações:** Acompanha na perfeição caldeiradas e caldos de peixe. Pratos de bacalhau no forno e peixes corados em manteiga também combinam bem com este vinho.

**Temperatura Recomendada:** 10-12°C

**Alcool:** 13 % Vol. **Acidez Total:** 6,2 g/l

**pH:** 3,06 **Açúcares Redutores:** 2,55 g/l

**Apresentação:** Vinho engarrafado em garrafa Autor transparente, com rolha de cortiça natural, cápsula preta em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.

**Packaging and shipment:**

garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149355163

caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149355160

Peso bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

**Prémios e Distinções (Inclui Colheitas anteriores) :**

Silver Medal - Concurso Vinhos de Portugal 2012

88 Points - Wine Enthusiast 2016

Melhor Compra 2016 - Revista de Vinhos

Best Buy, 88 points - Wine enthusiast 2017

