



FICHAS TÉCNICAS
QUINTA DA LAPA

Solo: Argilo-calcário.

Enólogos: Jaime Quendera e Jorge Ventura.

QUINTA DA LAPA

Branco Sauvignon Blanc 2016

Castas: 100% Sauvignon Blanc.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Longevidade: Aconselha-se 4 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 bivalves ao vapor. É também muito bom acompanhamento para queijos de ovelha de pasta dura.

Temperatura Recomendada: 10-12°C

Alcool: 12,5 % Vol. **Acidez Total:** 5,18 g/l

pH: 2,93

Açúcares Redutores: 1,8 gl

Apresentação: Vinho engarrafado em garrafa Autor cor branca transparente 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 5608149357167

caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149357164

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

