



# QUINTA DA LAPA

## FICHAS TÉCNICAS

**Solo:** Clay-Limestone.

**Enólogos:** Jaime Quendera and Jorge Ventura



**QUINTA DA LAPA**  
**Branco Sauvignon Blanc 2017**

**Castas:** 100% Sauvignon Blanc.

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

**Notas de Prova:** Aromas frescos e frutados com notas cítricas 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 e de pasta dura.

**Temperatura Recomendada:** 10-12°C

**Keeping Time:** This wine will reach its full expression within the next 4 years.

**Alcool:** 12,5 % Vol.

**Acidez Total:** 5,2 g/l

**pH:** 3,22

**Açúcares Redutores:** 1,8 g/l

**Lote:** 159

**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 5608149357174  
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149357171  
Peso caixa 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

**Prêmios e Distinções (Colheitas anteriores) :**  
15,5 valores - Vinhos Grandes Escolhas Magazine

Todos os nossos vinhos são veganos uma vez que nos processos de clarificação e filtragem não são utilizados quaisquer aditivos de origem animal.