



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

“Nana não é o nome verdadeiro da nossa mãe, mas todos a conhecem por Nana. Da sua cozinha vem a nossa memória dos sabores, da sua mesa o convívio e é à volta dela que tudo acontece. Este vinho celebra a vivacidade da Nana .”

NANA **Branco 2018**

Castas: 50% Arinto, 30% Fernão Pires, 20% Alvarinho.

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 de pasta dura.

Longevidade: Aconselha-se 4 anos.



Temperatura Recomendada: 10°-12°C

Alcool: 12,5 % Vol. **Acidez Total:** 4,71 g/l **pH:** 3,36

Açúcares Redutores: 4,3 g/l **Lote:** 198

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 560814910017
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 1560814910014
Peso caixa 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

Prémios e Distinções:
16 valores e Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas Magazine