



# 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** **Rosé 2018**

**Castas:** 50% Touriga Nacional. 50% Aragonês.

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

**Notas de Prova:** Cor salmão brilhante, aroma guloso com notas de groselha e frutos vermelhos. Na boca, é refrescante, equilibrado, e ácido. Final agradavelmente frutado.

**Harmonizações:** Harmoniza-se perfeitamente com comida indiana. É também boa companhia de peixinhos da horta, pataniscas e outros fritos.

**Temperatura Recomendada:** 10º-12°C



**Longevidade:** Aconselha-se 3 anos.

**Alcool:** 12 % Vol. **Acidez Total:** 5,4 g/l

**pH:** 3,56

**Açúcares Redutores:** 2,89 gl

**Lote:** 191

**Temperatura Recomendada:** 10-12°C

**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 5608149346185  
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149346182  
Peso caixa 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

**Prémios e Distinções:**  
16 valores e Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas Magazine  
Medalha de Ouro - MundusVini 2018

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