



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

QUINTA DA LAPA Branco Reserva 2018

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

Vinificação: Fermentação com “bâtonnage” em cubas de inox com temperatura controlada.

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

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: Este vinho harmoniza-se perfeitamente com peixes estufados e assados ou bacalhaus no forno. Encontra ainda boa maridagem com queijos azuis de pasta cremosa.

Temperatura Recomendada: 10°-12°C

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



Alcool: 13 % Vol.

Acidez Total: 4,69 g/l

pH: 3,06

Açúcar Residual 4,32 g/l

Lote: 202

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 5608149355187

caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149355184

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

Prémios e Distinções:

Best Buy, 88 Points - Wine Enthusiast

Medalha de Ouro - Concurso de Vinhos do Tejo 2019

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