



# QUINTA DA LAPA

## FICHAS TÉCNICAS

**Solo:** Argilo-Calcário.

**Enólogos:** Jaime Quendera and Jorge Ventura

**QUINTA DA LAPA**  
**Branco Sauvignon Blanc 2018**

**Castas:** 100% Sauvignon Blanc.

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

**Notas de Prova:** Aromas complexos e frescos com notas vegetais, de maçãs verdes e nectarinas. Boca fresca, frutado franco contrastando com leves notas herbáceas. Boa acidez e persistência.

**Harmonizações:** Harmoniza na perfeição com vieiras marinadas, espargos selvagens e salada de camarões com abacate.

**Temperatura Recomendada:** 10°-12°C

**Longevidade:** Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 4 anos.



**Alcool:** 12,5 % Vol.      **Acidez Total:** 4,6 g/l      **pH:** 3,39

**Açúcares Redutores:** 4,14 g/l      **Lote:** 200

**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 5608149010031  
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149010038  
Peso caixa 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

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