



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

QUINTA DA LAPA Branco Chardonnay Reserva 2017

Castas: 100% Chardonnay

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

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

Notas de Prova: Cor dourada com laivos esverdeados, aromas alimonados com apontamentos de melão e fruta tropical, leves notas tostadas e algum mineral. Sabores intensos e amplos de fruta amarela madura, textura aveludada e redonda, notas amanteigadas muito agradáveis, acidez vibrante a induzir um final fresco e persistente.

Harmonizações: Acompanha na perfeição caldeirada e caldos de peixe. Pratos de bacalhau no forno e peixe corado em manteiga, também combinam bem com este vinho.



Temperatura Recomendada: 10°-12°C

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

Alcool: 12,5 % Vol. **Acidez Total:** 6,67 at/l **pH:** 2,74

Açúcares Residuais 2,55 g/l **Lote:** 169

Apresentação: Vinho engarrafado em garrafa “Borgonha” cor canela, 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 5608149354173

caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149354170

Peso bruto 8,47 kg / palete (100-120 caixas) - 847-1016,4 kg

Prémios e Distinções:

16 valores e Boa Escolha - 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.