

QUINTA DA  
**LAPA**  
EST. 1733

**NANA**  
**Vinho Branco • 2018**

**FICHA TÉCNICA**



<b>REGIÃO</b>	Tejo
<b>SOLO</b>	Argilo-Calcário
<b>CASTAS</b>	50% Arinto, 30% Fernão Pires, 20% Alvarinho.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Aromas frescos e frutados com notas citrinas e tropicais. Bom volume de boca. Final agradável e persistente com nuances minerais.
<b>HARMONIZAÇÕES</b>	Harmoniza bem com bivalves ao vapor. É também muito bom acompanhamento para queijos de ovelha de pasta dura.
<b>TEMPERATURA RECOMENDADA</b>	Aconselha-se 4 anos.
<b>LONGEVIDADE</b>	0°-12°C
<b>ÁLCOOL</b>	12,5 % Vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	4,71 g/l
<b>pH</b>	3,36
<b>AÇÚCARES RESIDUAIS</b>	4,3 g/l
<b>LOTE</b>	198
<b>APRESENTAÇÃO</b>	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.
<b>ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO</b>	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
<b>PRÉMIOS E DISTINÇÕES</b>	16 valores e Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas Magazine
<b>ENOLOGIA</b>	Jaime Quendera e Jorge Ventura