



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

NANA

Espumante Blanc de Blancs Bruto Cuveé 2016 Reserva

Grape Varietals: Arinto ,Fernão Pires.

Vinificação: Fermentação do vinho base em cuba de inox, com temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa, método clássico “champenoise” durante 28 meses.

Notas de Prova: Elaborado a partir das castas Arinto e Fernão Pires, este espumante é elegante, fresco e mineral, de bolhas finas e persistentes. Seco e frutado, aromático e complexo, revela notas cítricas, fruta tropical e brioche. O palato é intenso, rico e equilibrado, com final persistente.

Harmonizações: Combina na perfeição com ostras e crustáceos cozidos ao vapor, podendo também ser servido como aperitivo.

Temperatura Recomendada: 8°-10°C



Longevidade: Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 6 anos.

Alcool: 12 % Vol.

Acidez Total: 4,88 g/l

pH: 3,27

Açúcares Residuais 0,7 g/l

Lote: 223

Apresentação: Vinho engarrafado em garrafa “borgonha sedução antique”, com rolha de cortiça natural.

Acondicionamento e expedição:

Garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149050037

Caixas (6 garr.) - EAN UNI UPC

Caixas (12 garr.) - EAN UNI UPC

Peso Bruto 9,79 kg / palete (100-120 caixas) - 979 - 1174,8 kg