

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

NANA
Vinho Espumante • Blanc de Blancs • Brut • Reserva 2016

FICHA TÉCNICA

REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	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	8º-10ºC
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 6 anos.
ÁLCOOL	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 / paleta (100-120 caixas), 979 - 1174,8 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	17 Pontos in “Revista Paixão pelo Vinho Magazine”
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura

