

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

NANA
Vinho Rosé • 2018

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	50% Touriga Nacional. 50% Aragonês.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
NOTAS DE PROVA	Aromas frescos e frutados com notas citrinas e tropicais. Bom volume de boca. Final agradável e persistente com nuances minerais.
HARMONIZAÇÕES	Harmoniza bem com bivalves ao vapor. É também muito bom acompanhamento para queijos de ovelha de pasta dura.
TEMPERATURA RECOMENDADA	10-12°C
LONGEVIDADE	Aconselha-se 3 anos.
ÁLCOOL	12 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,4 g/l
pH	3,56
AÇÚCARES RESIDUAIS	2,89 gl
LOTE	191
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 5608149346185 caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149346182 Peso caixa 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	16 valores e Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas Magazine Medalha de Ouro - MundusVini 2018
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura