

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Branco • Alvarinho • 2018

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	100% Alvarinho.
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 sardinhas assadas. É também muito bom acompanhamento para mariscos.
TEMPERATURA RECOMENDADA	10°-12°C
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 4 anos.
ÁLCOOL	12 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,34 g/l
pH	3,24
AÇÚCARES RESIDUAIS	1,52 gl
LOTE	199
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa “Reno Alto” 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 5608149356177 caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149356174 P.Bruto 7,74 kg / pallet (110 boxes) - 851,4 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	16 valores e Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas Magazine
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura