

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Branco • Chardonnay Reserva • 2017

FICHA TÉCNICA

REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	100% Chardonnay
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
ESTÁGIO	Estagiado 4 meses em meias pipas de carvalho francês e americano..
NOTAS DE PROVA	Cor dourada com laivos esverdeados, aromas alimonados com apontamentos de melão e fruta tropical, leves notas tostadas e algum mineral. Sabores intensos e amplos de fruta amarela madura, textura aveludada e redonda, notas amanteigadas muito agradáveis, acidez vibrante a induzir um final fresco e persistente.
HARMONIZAÇÕES	Acompanha na perfeição caldeirada e caldos de peixe. Pratos de bacalhau no forno e peixe corado em manteiga, também combinam bem com este vinho.
TEMPERATURA RECOMENDADA	10º-12°C
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 5 anos.
ÁLCOOL	12,5 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	6,67 at/l
pH	2,74
AÇÚCARES RESIDUAIS	2,55 g/l
LOTE	169
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa “Borgonha” 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 5608149354173 caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149354170 Peso bruto 8,47 kg / palete (100-120 caixas) - 847-1016,4 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	16 valores e Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas Magazine
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura

