

QUINTA DA LAPA

EST. 1733

A região do Tejo tem sido reconhecida como região produtora de vinhos desde a Idade Média, mas os indícios de viticultura remontam ao tempo dos romanos. O Fernão Pirão é um dos vinhos históricos deste território possuindo características muito particulares que resultam do facto de as uvas brancas e sobre-maduras da casta Fernão Pires serem vinificadas com curtimenta e a temperaturas elevadas, o que lhe confere um perfil aromático de complexidade singular que destaca o seu peculiar "torradinho".

Este vinho inscreve-se numa nova gama de vinhos produzidos na Quinta da Lapa que revisita as práticas tradicionais e as castas históricas da região do Tejo. Há quem sugira que o Fernão Pirão é um "vinho laranja" português que surgiu muito antes deste perfil de vinhos se ter tornado uma moda. Como se diz nas "Fazendas", onde tem a sua origem, trata-se de "um branco que se bebe como um tinto". Esta é a nossa homenagem a um vinho único da nossa região.

QUINTA DA LAPA Vinho Branco Fernão Pirão • 2019

REGIÃO

Tejo

SOLO

Argilo-Calcário

CASTAS

100% Fernão Pires

VINIFICAÇÃO

Vinificação de uvas brancas sobre-maduras da casta Fernão Pires, com curtimenta em cubas de inox com temperatura elevada.

NOTAS DE PROVA

Cor palha dourada com laivos acastanhados. Aromas de melão e fruta de caroço, notas complexas de oxidação resultantes da vinificação. A entrada em boca é marcante revelando volume e corpo, de novo notas complexas de evolução com laivos terpénicos e o característico melado ou "torradinho" do Fernão Pirão. É um branco que se bebe como um tinto.

HARMONIZAÇÕES

Pelo seu palato intenso e complexo, pelo seu volume de boca e estrutura, este Fernão Pirão é muito versátil na sua associação a uma vasta paleta de comidas gerando harmonizações perfeitas com mariscos grelhados, polvo assado, pratos com açafraão, arroz de forno, receitas asiáticas especiadas com caril, satay ou pimenta de Sichuan, com queijos curados e de sabores fortes, enchidos intensos, peixes fumados e de salmoura. Sobretudo, pela sua originalidade, este vinho desafia-nos a descobrir conjugações ousadas com os ingredientes mais improváveis.

TEMPERATURA RECOMENDADA

12° -14°C

LONGEVIDADE

Aconselha-se 6 anos.

ÁLCOOL

12% Vol.

ACIDEZ TOTAL

4,34 g/l

pH

3,70

AÇÚCARES RESIDUAIS

3,99 g/l

LOTE

237

APRESENTAÇÃO

Vinho engarrafado em garrafa Autor musgo, 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 5608149010086
caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149010083
P. bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

ENOLOGIA

Jaime Quendera e Jorge Ventura

