

# QUINTA DA LAPA

EST. 1733

35% ARINTO, 35% CHARDONNAY,  
30% VIOGNIER

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM  
TEMPERATURA CONTROLADA.  
ESTÁGIO DE 4 MESES EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR AMARELA ESVERDEADA, AROMA  
COM NOTAS CÍTRICAS, MEL E FRUTOS  
TROPICAIS BEM CONJUGADO COM A  
MADEIRA ONDE ESTAGIOU. FRESCO E  
ELEGANTE NA BOCA, COM FINAL  
PERSISTENTE.

ALC. 13 % vol

ACIDEZ TOTAL: 4,96 g/l

pH: 3,32

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

LOTE: 364



QUINTA DA LAPA BRANCO 2023  
DOC DO TEJO RESERVA