



QUINTA DA LAPA BRANCO RESERVA 2024
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: 6,29 g/l

pH: 3,05

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,2 g/l

LOTE: 407

INGREDIENTES: UVAS, REGULADOR DE ACIDEZ
(ÁCIDO L-(+) TARTÁRICO), CONSERVANTE
(SULFITOS).

ENGARRAFADO EM ATMOSFERA PROTETORA

ENERGIA: 316 KJ (76 Kcal)

LÍPIDOS: < 0,5 g/100 ml

DOS QUAIS SATURADOS: < 0,1 g/100 ml

HIDRATOS DE CARBONO: 0,8 g/100 ml

DOS QUAIS AÇÚCARES: < 0,22 g/100 ml

PROTEÍNAS: <0,5 g/100 ml

SAL: 0,016 g/100 ml

EAN: 5608149010574 (bottle) / 15608149010571 (6 b. box)

QUINTA DA LAPA

www.quintadalapa-wines.com