

# QUINTA DA LAPA

EST. 1733



**70% FERNÃO PIRES, 30% ARINTO**

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM  
TEMPERATURA CONTROLADA.**

**AROMAS FRESCOS E FRUTADOS COM  
NOTAS CITRINAS E TROPICAIS. BOM  
VOLUME DE BOCA. FINAL AGRADÁVEL E  
PERSISTENTE COM NUANCES MINERAIS.**

**ALC. 12,5 % vol**

**ACIDEZ TOTAL: \_\_\_g/l**

**pH: \_\_\_\_\_**

**AÇUCAR RESIDUAL: \_\_ g/l**

**LOTE: 386**

**QUINTA DA LAPA SELECTION BRANCO 2024  
DOC DO TEJO**