

QUINTA DA LAPA

EST. 1733

50% TOURIGA NACIONAL, 50% CASTELÃO

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

**COR ROSA BRILHANTE, AROMA GULOSO
COM NOTAS DE GROSELHA E FRUTOS
VERMELHOS. NA BOCA, É REFRESCANTE,
EQUILIBRADO, E ACÍDULO. FINAL
AGRADAVELMENTE FRUTADO.**

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: _____g/l

pH: _____

AÇUCAR RESIDUAL: __ g/l

LOTE: 387



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