

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA Vinho Espumante • Blanc de Blancs • Brut Nature • Grande Reserva 2012 • Edição Limitada (1001) Comemorativa dos 80 Anos do Proprietário

FICHA TÉCNICA

REGIÃO

Tejo

SOLO

Argilo-Calcário

CASTAS

100% Arinto

VINIFICAÇÃO

Fermentação do vinho base em cuba de inox, com temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa, método clássico “champenoise” durante 80 meses.

NOTAS DE PROVA

Aromas elegantes de madressilva e feno, notas de brioche e maçã assada. Sabor frutado levemente adocicado balanceado por uma acidez firme e um final tenso e harmonioso. Vêu amarelo palha com reflexos dourados, perlage fina e persistente.

HARMONIZAÇÕES

Ideal como aperitivo ou para celebrar ocasiões especiais, este espumante único harmoniza na perfeição com crustáceos e peixes nobres de confecção simples como lavagante ao vapor e pregado grelhado.

TEMPERATURA RECOMENDADA

8°-10°C

LONGEVIDADE

Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 5 anos.

ÁLCOOL

11 % Vol.

ACIDEZ TOTAL

5,64 g/l

pH

3,14

AÇÚCARES RESIDUAIS

0,7 g/l

LOTE

221

APRESENTAÇÃO

Vinho engarrafado em garrafa “borgonha sedução antique”, com rolha de cortiça natural. Selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra-rótulo.

ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO

Garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149461123
Caixas (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149461120
Peso Bruto 9,79 kg / paleta (100-120 caixas de 6 garrafas) - 979 - 1174,8 kg

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Medalha de Ouro - Concurso “Brut Experience” 2020

ENOLOGIA

Jaime Quendera e Jorge Ventura



QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA Sparkling Wine • Blanc de Blancs • Brut Nature • Cuvée 2012 • Limited Edition (1001) in Celebration of the Owner's 80th Anniversary

TECHNICAL DETAILS

REGION	Tejo
SOIL	Clay-Limestone
GRAPE VARIETALS	100% Arinto.
VINIFICATION	Slight Fermentation followed by alcoholic fermentation under controlled temperatures. Traditional Method "champenoise" with bottle fermentation. Then laid down in the cellar for 80 months.
TASTING NOTES	Elegant aromas of honeysuckle and hay, hints of brioche and baked apple. Fruity flavors with sweet notes balanced by a firm acidity and a tense yet harmonious finish. Yellow in colour with golden hues, it's bubbles make up a fine and persistent perlage.
FOOD PAIRINGS	Ideal as an aperitif or to celebrate special occasions, this unique sparkling wine pairs perfectly with noble fish and shellfish such as grilled turbot or steamed lobster.
RECOMMENDED TEMPERATURE	8° - 10°C
KEEPING TIME	This wine will reach its full expression within the next 5 years
ALCOHOL	11% Vol.
TOTAL ACIDITY	5,64 g/l
pH	3,14
RESIDUAL SUGAR	0,7 g/l
LOT	221
BOTTLING DETAILS	This sparkling wine is bottled in brown "Bourgogne seduction antique" bottles, conditioned in Portuguese natural cork stopper, seal of guarantee of origin from the Tejo region within the back label.
PACKAGING AND SHIPMENT	bottles 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149461123 boxes (6 bottles) - EAN UNI UPC 15608149461120 9,79 kg / pallets (100-120 boxes of 6 bottles) - 979 - 1174,8 kg
AWARDS	Gold Medal - Brut Experience Challenge 2020
ENOLOGY	Jaime Quendera e Jorge Ventura

