



**QUINTA DA LAPA SELECTION
DOC DO TEJO
Vinho Branco 2025**

60% FERNÃO PIRES, 20% ARINTO, 20% ENCRUZADO

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

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

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 4,98 g/l

LOTE: 422

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

ENGARRAFADO EM ATMOSFERA PROTETORA

ENERGIA: 307 KJ (74 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: < 0,30 g/100 ml

PROTEÍNAS: <0,5 g/100 ml

SAL: 0,017 g/100 ml

EAN: 5608149010550 (garrafa) / 15608149010550 (cx/6)

QUINTA DA LAPA

www.quintadalapa-wines.com