

# QUINTA DA LAPA

EST. 1733

**100% ARINTO**

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM  
TEMPERATURA CONTROLADA. ESTÁGIO  
EM BARRICA DURANTE 4 MESES E 12  
MESES EM ESTÁGIO EM GARRAFA**

**ALC. 13 % vol**

**ACIDEZ TOTAL: 5,85 g/l**

**pH: 3,04**

**AÇUCAR RESIDUAL: 3,5 g/l**

**LOTE: 343**



QUINTA DA LAPA WHITE ARINTO RESERVA 2021