

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% CHARDONNAY

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**COR DOURADA COM LAIVOS
ESVERDEADOS, AROMAS ALIMONADOS
COM APONTAMENTOS DE MELÃO E
FRUTA TROPICAL, LEVES NOTAS
TOSTADAS E ALGUM MINERAL. SABORES
INTENSOS E AMPLOS DE FRUTA AMARELA
MADURA, TEXTURA AVELUDADA E
REDONDA, NOTAS AMANTEIGADAS
MUITO AGRADÁVEIS, ACIDEZ VIBRANTE A
INDUZIR UM FINAL FRESCO E
PERSISTENTE.**

ALC. 13 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,66 g/l

pH: 3,3

AÇÚCAR RESIDUAL: 3,3 g/l

LOTE: 361

PRÉMIOS:

87 POINTS - WINE ENTHUSIAST