

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% FERNÃO PIRES

VINIFICAÇÃO DE UVAS BRANCAS SOBRE-MADURAS DA CASTA FERNÃO PIRES, COM CURTIMENTA EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA ELEVADA.

COR PALHA DOURADA COM LAIVOS ACASTANHADOS. AROMAS DE MELÃO E FRUTA DE CAROÇO, NOTAS COMPLEXAS DE OXIDAÇÃO RESULTANTES DA VINIFICAÇÃO. A ENTRADA EM BOCA É MARCANTE REVELANDO VOLUME E CORPO, DE NOVO NOTAS COMPLEXAS DE EVOLUÇÃO COM LAIVOS TERPÉNICOS E O CARACTERÍSTICO MELADO OU “TORRADINHO” DO FERNÃO PIRÃO. É UM BRANCO QUE SE BEBE COMO UM TINTO.

ALC. 13 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,02 g/l

pH: 3,22

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,8 g/l

LOTE: 341

PRÉMIOS:

90 POINTS - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA LAPA FERNÃO PIRÃO 2022