

# QUINTA DA LAPA

EST. 1733



**35% ARINTO, 35% CHARDONNAY,  
30% VIOGNIER**

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM  
TEMPERATURA CONTROLADA.  
ESTÁGIO DE 4 MESES EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**COR AMARELA ESVERDEADA, AROMA  
COM NOTAS CÍTRICAS, MEL E FRUTOS  
TROPICAIS BEM CONJUGADO COM A  
MADEIRA ONDE ESTAGIOU. FRESCO E  
ELEGANTE NA BOCA, COM FINAL  
PERSISTENTE.**

**ALC. 13 % vol**

**ACIDEZ TOTAL: 5,74 g/l**

**pH: 3,10**

**AÇÚCAR RESIDUAL: 0,7 g/l**

**LOTE: 269**

**PRÉMIOS:**

**BEST BUY 2016 - BY REVISTA DE VINHOS  
MAGAZINE**

**BEST BUY 2017- 86 POINTS - WINE  
ENTHUSIAST**

**GOLD MEDAL - CONCURSO DE VINHOS  
DO TEJO 2018**

**90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021**

**QUINTA DA LAPA RESERVA 2020  
DOC DO TEJO RESERVA**