

QUINTA DA LAPA

EST. 1733

100% VIOGNIER

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA e
“BATONNAGE” ESTÁGIO EM BARRICA
DURANTE 4 MESES E 12 MESES EM
ESTÁGIO EM GARRAFA**

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,85 g/l

pH: 3,09

AÇUCAR RESIDUAL: 3,3 g/l

LOTE: 326



QUINTA DA LAPA WHITE VIOGNIER RESERVA 2021