

QUINTA DA LAPA

EST. 1733

100% ARINTO

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE EM CUBA DE INOX, COM TEMPERATURA CONTROLADA. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA, MÉTODO CLÁSSICO “CHAMPENOISE” DURANTE 36 MESES.

AROMAS FLORAIS E CITRINOS NOTAS SUBTIS DE BRIOCHE E FRUTOS SECOS. SABOR FRUTADO, ACIDEZ VIBRANTE, HARMONIOSO E ELEGANTE, BOLHA FINA E ABUNDANTE, PERSISTENTE E MACIO.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 7,72 g/l

pH: 3,10

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,9 g/l

LOTE: 263

GOLD M. - BERLINER WEIN TROPHY 2015
GOLD MEDAL - BRUT EXPERIENCE 2018
89 P - ASSOC. ESCANÇÕES DE PORTUGAL
89 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020
SILVER MEDAL - C. M. BRUXELLES 2021



QUINTA DA LAPA BLANC DE BLANC BRUT NATURE CUVÉE 2017