

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: 6,16 g/l

pH: 2,99

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,2 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 2018