

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: 4,97 g/l

pH: 3,25

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/l

LOTE: 242

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 BRANCO RESERVA 2019