

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



**35% ARINTO, 35% FERNÃO PIRES, 30%
ALVARINHO**

A REGIÃO DO TEJO TEM SIDO RECONHECIDA COMO REGIÃO PRODUTORA DE VINHOS DESDE A IDADE MÉDIA, MAS OS INDÍCIOS DE VITICULTURA REMONTAM AO TEMPO DOS ROMANOS. OS ROMANOS FORAM OS PRIMEIROS A USAR O ANIDRIDO SULFUROSO, SOB A FORMA DE MECHAS DE ENXOFRE DE MODO A CONSERVAR OS VINHOS. MUDAM-SE OS TEMPOS, MUDAM-SE AS VONTADES E OS CONSUMIDORES MODERNOS PROCURAM TAMBÉM VINHOS COM VIRTUDES PROBIÓTICAS MELHORADAS E MENOS EFEITOS SECUNDÁRIOS CAUSADOS PELA ADIÇÃO DE SULFITOS.

ESTE VINHO VIVO E VIBRANTE, ELABORADO COM UVAS SELECIONADAS DAS CASTAS ARINTO, FERNÃO PIRES E ALVARINHO, FERMENTOU A BAIXA TEMPERATURA SEM ADIÇÃO DE SULFITOS, DE FORMA A CONSERVAR TODA A FRESCURA E ELEGÂNCIA.

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 7,14 g/l

pH: 3,18

AÇÚCAR RESIDUAL: 5,2 g/l

LOTE: 274