

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% CHARDONNAY

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA. ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR DOURADA COM LAIVOS ESVERDEADOS, AROMAS ALIMONADOS COM APONTAMENTOS DE MELÃO E FRUTA TROPICAL, LEVES NOTAS TOSTADAS E ALGUM MINERAL. SABORES INTENSOS E AMPLOS DE FRUTA AMARELA MADURA, TEXTURA AVELUDADA E REDONDA, NOTAS AMANTEIGADAS MUITO AGRADÁVEIS, ACIDEZ VIBRANTE A INDUZIR UM FINAL FRESCO E PERSISTENTE.

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,90 g/l

pH: 3,22

AÇUCAR RESIDUAL: 1,3 g/l

LOTE: 296

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018

87 POINTS - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA LAPA CHARDONNAY RESERVA 2021