

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



50% FERNÃO PIRES, 50% CASTELÃO

ELABORADO A PARTIR DE UVAS SELECIONADAS DAS CASTAS FERNÃO PIRES E CASTELÃO EM FERMENTAÇÃO CONJUNTA DO MOSTO COM CURTO CONTACTO PELICULAR, EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.

COR RUBI COM LAIVOS SANGUÍNEOS, AROMAS INTENSOS E FRUTADOS COM NOTAS DE CEREJA E GINJA. EXCELENTE VOLUME DE BOCA COM SENSações FRUTADAS E FRESCAS.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,98 g/l

pH: 3,32

AÇÚCAR RESIDUAL: 5,4 g/l

LOTE: 287

PRÉMIOS:

88 POINTS - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA LAPA CLARETE 2020