

# QUINTA DA LAPA

EST. 1733



**100% FERNÃO PIRES**

**VINIFICAÇÃO DE UVAS BRANCAS SOBRE-MADURAS DA CASTA FERNÃO PIRES, COM CURTIMENTA EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA ELEVADA.**

**COR PALHA DOURADA COM LAIVOS ACASTANHADOS. AROMAS DE MELÃO E FRUTA DE CAROÇO, NOTAS COMPLEXAS DE OXIDAÇÃO RESULTANTES DA VINIFICAÇÃO. A ENTRADA EM BOCA É MARCANTE REVELANDO VOLUME E CORPO, DE NOVO NOTAS COMPLEXAS DE EVOLUÇÃO COM LAIVOS TERPÉNICOS E O CARACTERÍSTICO MELADO OU “TORRADINHO” DO FERNÃO PIRÃO. É UM BRANCO QUE SE BEBE COMO UM TINTO.**

**ALC. 13 % vol**

**ACIDEZ TOTAL: 6,02 g/l**

**pH: 3,1**

**AÇÚCAR RESIDUAL: 1,1 g/l**

**LOTE: 304**

**PRÉMIOS:**

**90 POINTS - WINE ENTHUSIAST**

**QUINTA DA LAPA FERNÃO PIRÃO 2021**