

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% SAUVIGNON BLANC

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.**

**AROMAS COMPLEXOS E FRESCOS COM
NOTAS VEGETAIS, DE MAÇÃS VERDES E
NECTARINAS. BOCA FRESCA, FRUTADO
FRANCO CONTRASTANDO COM LEVES
NOTAS HERBÁCEAS. BOA ACIDEZ E
PERSISTÊNCIA.**

ALC. 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,75 g/l

pH: 3,78

AÇUCAR RESIDUAL: 4,2 g/l

LOTE: 235

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018

87 POINTS - WINE ENTHUSIAST