

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



70% FERNÃO PIRES, 30% ARINTO

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

**AROMAS FRESCOS E FRUTADOS COM
NOTAS CITRINAS E TROPICAIS. BOM
VOLUME DE BOCA. FINAL AGRADÁVEL E
PERSISTENTE COM NUANCES MINERAIS.**

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l

pH: 3,72

AÇUCAR RESIDUAL: 1,1 g/l

LOTE: 298

PRÉMIOS:

GOLD M. - BERLINER WINE TROPHY 2018

BEST BUY - WINE ENTHUSIAST