

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



50% TOURIGA NACIONAL, 50% CASTELÃO

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

**COR ROSA BRILHANTE, AROMA GULOSO
COM NOTAS DE GROSELHA E FRUTOS
VERMELHOS. NA BOCA, É REFRESCANTE,
EQUILIBRADO, E ACÍDULO. FINAL
AGRADAVELMENTE FRUTADO.**

ALC. 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,25 g/l

pH: 3,15

AÇUCAR RESIDUAL: 0,7 g/l

LOTE: 235

PRÉMIOS:

BEST BUY - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA LAPA SELECTION ROSÉ 2021