

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% ALVARINHO

**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: ____ g/l

pH: ____

AÇUCAR RESIDUAL: ____ g/l

LOTE: 390

PRÉMIOS:

QUINTA DA LAPA ALVARINHO 2024