

**QUINTA DA LAPA CHARDONNAY RESERVA 2025  
VINHO IGP TEJO  
100% CHARDONNAY**

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM  
TEMPERATURA CONTROLADA.  
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**COR DOURADA COM LAIVOS ESVERDEADOS,  
AROMAS CÍTRICOS COM APONTAMENTOS DE  
MELÃO E FRUTA TROPICAL, LEVES NOTAS  
TOSTADAS E ALGUM MINERAL. SABORES  
INTENSOS E AMPLOS DE FRUTA AMARELA  
MADURA, TEXTURA AVELUDADA E REDONDA,  
NOTAS AMANTEIGADAS MUITO AGRADÁVEIS,  
ACIDEZ VIBRANTE A INDUZIR UM FINAL  
FRESCO E PERSISTENTE.**

**ALC. 13 % vol**

**ACIDEZ TOTAL: 6,39 g/l**

**pH: 3,39**

**LOTE: 429**

**UVAS, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO L-(+)  
TARTÁRICO), CONSERVANTE (SULFITOS).**

**ENGARRAFADO EM ATMOSFERA PROTETORA**

**ENERGIA: 313 KJ (75 Kcal)**

**LÍPIDOS: < 0,5 g/100 ml**

**DOS QUAIS SATURADOS: < 0,1 g/100 ml**

**HIDRATOS DE CARBONO: 0,9 g/100 ml**

**DOS QUAIS AÇÚCARES: < 0,34 g/100 ml**

**PROTEÍNAS: <0,5 g/100 ml**

**SAL: 0,018 g/100 ml**

**EAN: 5608149010604 (garrafa) / 15608149010601(cx/6)**



**QUINTA DA LAPA**

[www.quintadalapa-wines.com](http://www.quintadalapa-wines.com)