

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

NANA
Vinho Branco • 2018

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	50% Arinto, 30% Fernão Pires, 20% Alvarinho.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
NOTAS DE PROVA	Aromas frescos e frutados com notas citrinas e tropicais. Bom volume de boca. Final agradável e persistente com nuances minerais.
HARMONIZAÇÕES	Harmoniza bem com bivalves ao vapor. É também muito bom acompanhamento para queijos de ovelha de pasta dura.
TEMPERATURA RECOMENDADA	Aconselha-se 4 anos.
LONGEVIDADE	0°-12°C
ÁLCOOL	12,5 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,71 g/l
pH	3,36
AÇÚCARES RESIDUAIS	4,3 g/l
LOTE	198
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa Autor cor branca transparente com rolha de cortiça natural, cápsula dourada em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 560814910017 caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 1560814910014 Peso caixa 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	16 valores e Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas Magazine
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura