

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Branco • Reserva 2018

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	35% Arinto, 35% Chardonnay, 35% Viognier
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
ESTÁGIO	Estagiado 4 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.
NOTAS DE PROVA	Cor amarela esverdeada, aroma com notas cítricas, mel e frutos tropicais bem conjugado com a madeira onde estagiou. Fresco e elegante na boca, com final persistente.
HARMONIZAÇÕES	Este vinho harmoniza-se perfeitamente com peixes estufados e assados ou bacalhaus no forno. Encontra ainda boa maridagem com queijos azuis de pasta cremosa.
TEMPERATURA RECOMENDADA	10°-12°C
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 5 anos.
ÁLCOOL	13 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,69 g/l
pH	3,06
AÇÚCARES RESIDUAIS	4,32 g/l
LOTE	202
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa “Autor” transparente, com rolha de cortiça natural, cápsula preta em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149355187 caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149355184 Peso bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Best Buy, 88 Points - Wine Enthusiast Medalha de Ouro - Concurso de Vinhos do Tejo 2019
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura