

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Branco • Selection • 2019

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	60% Fernão Pires, 40% Arinto.
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 3 anos.
LONGEVIDADE	10º-12ºC
ÁLCOOL	12,5 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,14 g/l
pH	3,37
AÇÚCARES RESIDUAIS	2,51 g/l
LOTE	201
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa “Bordalesa Prestige” transparente, com rolha de cortiça natural, cápsula dourado em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149010048 Caixas (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149010045 Peso Bruto 7,91 kg / paleta (100-120 caixas) - 791 - 949,2 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Best Buy 2017 - Wine Enthusiast Medalha de Ouro - Berliner Wine Trophy 2018
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Branco • Sauvignon Blanc • 2018

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	100% Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
NOTAS DE PROVA	Aromas complexos e frescos com notas vegetais, de maçãs verdes e nectarinas. Boca fresca, frutado franco contrastando com leves notas herbáceas. Boa acidez e persistência.
HARMONIZAÇÕES	Harmoniza na perfeição com vieiras marinadas, espargos selvagens e salada de camarões com abacate.
TEMPERATURA RECOMENDADA	0°-12°C
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 4 anos.
ÁLCOOL	12,5 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,6 g/l
pH	3,39
AÇÚCARES RESIDUAIS	4,14 gl
LOTE	200
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 5608149010031 caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149010038 Peso caixa 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura