

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Clarete • 2017

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	50% Castelão, 50% Trincadeira das Pratas
VINIFICAÇÃO	Elaborado a partir de uvas seleccionadas das castas Trincadeira das Pratas e Castelão em fermentação conjunta do mosto com curto contacto pelicular, em cubas de inox com temperatura controlada.
NOTAS DE PROVA	Cor rubi com laivos sanguíneos, aromas intensos e frutados com notas de cereja e ginja. Excelente volume de boca com sensações frutadas e frescas.
HARMONIZAÇÕES	Este vinho versátil e gastronómico encontra maridagem com carnes vermelhas na grelha, leitão assado e peixes assados no forno.
TEMPERATURA RECOMENDADA	12° -14°C
LONGEVIDADE	Aconselha-se 6 anos.
ÁLCOOL	12% Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,34g/l
pH	3,70
AÇÚCARES RESIDUAIS	3,99 g/l
LOTE	168
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa Autor musgo, 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 5608149322172 caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149322179 P. bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura