



# FICHAS TÉCNICAS

# QUINTA DA LAPA

**Solo:** Argilo-calcário.

**Enólogos:** Jaime Quendera e Jorge Ventura.

## QUINTA DA LAPA

### Espumante Bruto Nature Reserva 2013

**Castas :** 100% Arinto.

**Vinificação:** Fermentação do vinho base em cuba de inox, com temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa, método clássico champanhez durante 32 meses, em cave à temperatura de 18 graus.

**Longevidade:** Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 5 anos.

**Notas de Prova:** Aromas florais e citrinos notas subtis de brioche e frutos secos. Sabor frutado, acidez vibrante, harmonioso e elegante, bolha fina e abundante, persistente e macio.

**Harmonizações:** Ideal como aperitivo. Harmoniza na perfeição com ostras, peixes e crustáceos ao vapor, sobremesas elaboradas.

**Temperatura Recomendada:** 8-10°C

**Alcool:** 11 % Vol. **Acidez Total:** 4,78 g/l

**pH:** 3,02 **Açúcares Totais:** 1,4 g/l

**Apresentação:** Vinho engarrafado em garrafa “borgonha sedução antique”, com rolha de cortiça natural. Selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra-rótulo.

#### **Acondicionamento e expedição:**

Garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149451131

Caixas (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149451138

Peso Bruto 9,79 kg / palete (100-120 caixas) - 979 - 1174,8 kg

#### **Prémios e Distinções (Colheitas anteriores) :**

Melhor compra de 2012 - Revista de Vinhos.

17 pontos - Revista Paixão pelo Vinho.

Medalha de Prata - Effervescents du Monde 2013

Medalha de Prata - Vinalies Internationales 2014

Medalha de Ouro - Berliner Wein Trophy 2015

