



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

QUINTA DA LAPA
Branco Alvarinho 2018

Castas: 100% 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 sardinhas assadas. É também muito bom acompanhamento para mariscos.

Temperatura Recomendada: 10°-12°C

Longevidade: Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 4 anos.



Alcool: 12 % Vol.

Acidez Total: 5,34 g/l

pH: 3,24

Açúcares Redutores: 1,52 gl

Lote: 199

Apresentação: Vinho engarrafado em garrafa “Reno Alto” cor canela, 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 5608149356177

caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149356174

P.Bruto 7,74 kg / pallet (110 boxes) - 851,4 kg

Prémios e Distinções:

16 valores e Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas Magazine

Todos os nossos vinhos são veganos uma vez que nos processos de clarificação e filtragem não são utilizados quaisquer aditivos de origem animal.