

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA

Vinho Espumante • Blanc de Blancs • Brut Nature • Reserva 2016

FICHA TÉCNICA

REGIÃO

Tejo

SOLO

Argilo-Calcário

CASTAS

100% Arinto

VINIFICAÇÃO

Fermentação do vinho base em cuba de inox, com temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa, método clássico “champenoise” durante 28 meses.

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

LONGEVIDADE

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

ÁLCOOL

12 % Vol.

ACIDEZ TOTAL

4,89 g/l

pH

3,27

AÇÚCARES RESIDUAIS

0,7 g/l

LOTE

223

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 56081490500138

Caixas (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149050010

Peso Bruto 9,79 kg / palete (100-120 caixas de 6 garrafas) - 979 - 1174,8 kg

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Medalha de Ouro - Berliner Wein Trophy 2015

Os Melhores de 2017 - Revista Vinhos Grandes Escolhas
Melhor Espumante e Medalha de Ouro - Brut Experience
Challenge 2018

ENOLOGIA

Jaime Quendera e Jorge Ventura

