



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

QUINTA DA LAPA Vinho Espumante Blanc de Blancs Bruto Nature Reserva 2016

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: 8º-10ºC

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



Alcool: 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 / paleta (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