

QUINTA DA  
**LAPA**  
EST. 1733

QUINTA DA LAPA  
Vinho Branco • Selection • 2019

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	60% Fernão Pires, 40% Arinto.
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 bivalves ao vapor. É também muito bom acompanhamento para queijos de ovelha de pasta dura.
TEMPERATURA RECOMENDADA	Aconselha-se 3 anos.
LONGEVIDADE	10º-12ºC
ÁLCOOL	12,5 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,14 g/l
pH	3,37
AÇÚCARES RESIDUAIS	2,51 g/l
LOTE	201
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa “Bordalesa Prestige” transparente, com rolha de cortiça natural, cápsula dourado em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149010048 Caixas (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149010045 Peso Bruto 7,91 kg / palete (100-120 caixas) - 791 - 949,2 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Best Buy 2017 - Wine Enthusiast Medalha de Ouro - Berliner Wine Trophy 2018
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura