FICHAS TÉCNICAS

QUINTA DA LAPA

QUINTA DA LAPA

Branco Selection 2015

Solo: Argilo-calcário.

Castas: 75% Trincadeira das Pratas, 25% 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.

Longevidade: Aconselha-se 3 anos.

Alcohol: 13 % Vol. **Total Acidity:** 5,5 g/l

pH: 3,23 **Residual Sugar:** 1,5 g/l

Harmonizações: Harmoniza bem com bivalves ao vapor. É também muito bom acompanhamento para queijos de ovelha de pasta dura.

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 5608149358157
Caixas (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149358154
Peso Bruto 7,91 kg / palete (100-120 caixas) - 791 - 949,2 kg
caixas (12 garr.) - EAN UNI UPC 15608149358151

Prémios e Distinções (Colheitas anteriores) **:**
83 Points - Wine Enthusiast 2014