

QUINTA DA LAPA SELECTION BRANCO

Tejo - Portugal



O principal acidente orográfico existente no Tejo é a Serra de Aires e Candeeiros, delimitando o que podemos chamar de Alto e Baixo Tejo e em termos hidrográficos o Rio Tejo, pela sua dimensão e pela sua irregularidade (cheias) continua a condicionar as atividades agrícolas da Região. A vinha, ainda assim, é por norma a cultura menos afetada pelas cheias que ocorrem cada vez com menos frequência, graças à gestão dos caudais feitas pelas diversas barragens.

 75% Trincadeira das Pratas e 25% Arinto

Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 1,5 g/l

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,23

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor amarela esverdeada.



Aromas frescos e frutados, com notas citrinas e tropicais.



Na boca apresenta-se bem volumoso, com final agradável e persistente com nuances minerais.

Harmonização: Harmoniza bem com bivalves ao vapor e queijos.



Temperatura de serviço entre 10°C à 12°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br