FICHAS TÉCNICAS

QUINTA DA LAPA

Solo: Argilo-calcário.

Enólogos: Jaime Quendera e Jorge Ventura.

"Nana não é o nome verdadeiro da nossa mãe, mas todos a conhecem por Nana. Da sua cozinha vem a nossa memória dos sabores, da sua mesa o convivio e é à volta dela que tudo acontece. Este vinho celebra a vivacidade da Nana ."

NANA

Tinto Reserva 2012

Castas: 40% Alicante Bouschet, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Syrah.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 12 meses em madeira de carvalho francês e americano.

Longevidade: Aconselha-se 6 anos.

Notas de Prova: Cor rubi profunda com reflexos grená, aromas expressivos de fruta madura com notas de cacau e especiarias. Excelente volume de boca, muito equilibrado e fresco com um final longo e marcante.

Harmonizações: Este vinho versátil e gastronómico encontra maridagem com carnes vermelhas, peixes assados no forno ou com o arroz de pato.

Temperatura Recomendada: 16-18°C

Álcool: 14% Vol. **Acidez Total:** 5,45 g/l

pH: 3,68 **Açucares Redutores:** 5,56 g/l

Apresentação: Vinho engarrafado em garrafa Autor musgo, com rolha de cortiça natural, cápsula dourada em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.

Acondicionamento e expedição:
garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149325128
caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149325125
P. bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

Prémios e Distinções (Colheitas anteriores) **:**
88 Pontos - Wine Enthusiast 2014
Melhor Vinho Base - Nectar DiVino Challenge 2015(94,1 points)
90 Pontos e "Melhor Compra" - Wine Enthusiast 2016
Medalha de Ouro - Sakura Japan Women's Wine Awards 2016
Medalha Diamante - Concurso Vino y Mujer 2016
Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2016