



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Clay-Limestone.

Enólogos: Jaime Quendera and 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 convívio e é à volta dela que tudo acontece. Este vinho celebra a vivacidade da Nana .”

NANA
Tinto Reserva 2015

Castas: 60% Touriga Nacional, 20% Castelão 20% Alicante Bouschet.

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 madeira, ameixa e cereja madura, com notas de cacau e especiarias. Excelente volume de boca, muito equilibrado e fresco com um final longo e marcante.

Harmonizações: Harmoniza muito bem com carnes grelhadas leves como pratos de cabrito de leite, borrego ou leitão.

Temperatura Recomendada: 16-18°C

Álcool: 14% Vol. **Acidez Total:** 5,53 g/l

pH: 3,70 **Açúcares Redutores:** 3,99 g/l

Lote: 150

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 5608149325159
caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149325156
P. bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

Prémios e Distinções (Colheitas anteriores) :
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
Medalha Ouro - Wines of Portugal Challenge (Nana 2014)
Best Buy - Vinhos Grandes Escolhas Magazine (Nana 2014)
Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2018

Todos os nossos vinhos são veganos uma vez que nos processos de clarificação e filtragem não são utilizados quaisquer aditivos de origem animal.