



# QUINTA DA LAPA

## FICHAS TÉCNICAS

**Solo:** Clay-Limestone.

**Enólogos:** Jaime Quendera and Jorge Ventura



### QUINTA DA LAPA Tinto Reserva 2012

**Castas:** 25% Touriga Nacional, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah.

**Vinificação:** Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

**Estágio:** 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

**Notas de Prova:** Cor rubina intensa, aromas cativantes e bem definidos de fruta madura especiarias e tosta fina. Na boca é expressivo e sedutor, revelando fruta bem casada e taninos polidos que proporcionam um final persistente e elegante.

**Harmonizações:** Este vinho equilibrado e elegante harmoniza-se perfeitamente com pratos clássicos de caça de penas e carnes vermelhas grelhadas.

**Temperatura Recomendada:** 16-18°C

**Longevidade:** Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 8 anos.

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

**pH:** 3,52 **Açúcares Redutores:** 3,25 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 5608149315129  
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149315126  
Peso bruto 8,57 kg / palete (84-120 caixas) - 740,88 k - 1028,4 kg

**Prémios (Colheitas Anteriores incluídos):**  
Melhor Compra 2013 - Revista de Vinhos Magazine  
Medalha de Prata - International Wine Contest Bucharest 2014  
Melhor Cuveé / Medalha de Ouro - Czech Intern. Wine Competition 2014  
Medalha de Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2016  
Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017  
90 Pontos - Wine Enthusiast 2017

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