



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Clay-Limestone.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura



QUINTA DA LAPA Tinto Reserva Cabernet Sauvignon 2015

Castas: 100 % Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

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

Notas de Prova: Robe rubi profundo com reflexos violeta, aromas expressivos de cereja negra e groselhas com nuances verdes e apimentadas. Boca expansiva com notas especiadas, fruta fresca apoiada em taninos firmes. Termina redondo e guloso.

Harmonizações: Harmoniza na perfeição com carnes maturadas na grelha, queijos velhos, nozes e pistachios

Temperatura Recomendada: 16-18°C

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

Alcool: 14 % Vol. **Acidez Total:** 5,42 g/l

pH: 3,75 **Açúcares Redutores:** 3,86 g/l

Lote: 149

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 5608149324152
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149324159
w. 8,53 kg / pallet (100-120 boxes) - 853-1024 kg

Prêmios e Distinções (Inclui Colheitas anteriores) :
Medalha Prata - International Wine Contest Bucharest 2014
Medalha Prata - Concours International des Cabernets 2015
Medalha Prata - Concours International des Cabernets 2016
Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2016
Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017
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.