

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% SYRAH

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA. ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

ROBE RUBI PROFUNDO COM UM MENISCO PÚRPURA, AROMAS CATIVANTES DE AMORAS E BAGAS COMPOTADA, NOTAS DE CHOCOLATE COM NUANCES DE PIMENTA CARACTERÍSTICAS DA CASTA. BOCA COMPLEXA E ELEGANTE, TANINOS FINOS E ESTRUTURADOS, PERSISTÊNCIA NOTÁVEL.

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 4,4 g/l

pH: 3,7

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,6 g/l

LOTE: 255

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2017

GRAND GOLD M. AND REVELATION OF PORTUGAL AWARD - C.M. BRUXELLES 2018

SILVER M.- C.M BRUXELLES 2020

91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

GOLD M. - SÉLECTIONS MONDIALES VINS CANADA 2021

GOLD M.- C.M BRUXELLES 2022

QUINTA DA LAPA SYRAH RESERVA 2018