



FICHAS TÉCNICAS QUINTA DA LAPA

Solo: Argilo-calcário.

Enólogos: Jaime Quendera e Jorge Ventura.

QUINTA DA LAPA

Tinto Reserva Cabernet Sauvignon 2014

Castas: 100 % Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

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

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

Notas de Prova: Robe rubi profundo com reflexos violetes, 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

Alcool: 14 % Vol. **Acidez Total:** 5,7 g/l

pH: 3,74 **Açúcares Redutores:** 5,32 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 5608149324145

caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149324142

w. 8,53 kg / pallet (100-120 boxes) - 853-1024 kg

Prémios 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

