



FICHAS TÉCNICAS QUINTA DA LAPA

Solo: Argilo-calcário.

Enólogos: Jaime Quendera e Jorge Ventura.

QUINTA DA LAPA

Tinto Reserva Merlot 2014

Castas: 100 % Merlot.

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: Cor rubi brilhante, aromas gulosos de fruta vermelha bem madura, amoras, ameixas, notas de cacau e folha de tabaco. Boca elegante, estruturada de taninos suaves, frutado expressivo e notas complexas de tosta fumada, persistente e prazeroso.

Harmonizações: Maridagem perfeita com carpaccio de novilho, saltimbocca à romana, tâmaras com bacon.

Temperatura Recomendada: 16-18°C

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

pH: 3,68 **Açúcares Redutores:** 4,68 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 5608149328143

caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149328140

Peso Bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

Prémios e Distinções (Inclui Colheitas anteriores) :

Medalha de Bronze - "Challenge International Du Vin 2013"

Medalha Bronze - "Decanter World Wine Awards 2013"

Medalha Bronze - "International Wine Challenge 2013"

Seleção "A melhor compra de 2013" pela Revista de Vinhos

Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2014

Medalha Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2016

Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017

