



FICHAS TÉCNICAS

QUINTA DA LAPA

Solo: Argilo-calcário.

Enólogos: Jaime Quendera e Jorge Ventura.

QUINTA DA LAPA

Tinto Reserva Syrah 2014

Castas: 100 % Syrah.

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 um menisco púrpura, aromas cativantes de amoras e bagas compostada, notas de chocolate com nuances de pimenta características da casta. Boca complexa e elegante, taninos finos e estruturados, persistência notável.

Harmonizações: Harmoniza na perfeição com patés e terrinas, pratos de Borrego ou receitas orientais de caril e carne.

Temperatura Recomendada: 16-18°C

Alcool: 14 % Vol. **Acidez Total:** 5,93 g/l

pH: 3,74 **Açúcares Redutores:** 5,52 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 5608149329140

caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149329147

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

Prémios e Distinções (Colheitas anteriores) :

Medalha de Ouro - 'Concurso Nacional dos Vinhos Engarrafados 2011'

Medalha de Mérito - 'International Wine Challenge 2011'

Medalha de Bronze - 'International Wine Challenge 2014'

Medalha de Ouro - International Wine Contest Bucharest 2014

93 Pontos - Charles Metcalfe

Medalha de Ouro - MundusVini 2017

