



FICHAS TÉCNICAS QUINTA DA LAPA

Solo: Argilo-calcário.

Enólogos: Jaime Quendera e Jorge Ventura.

QUINTA DA LAPA

Tinto Reserva Touriga Nacional 2014

Castas: 100%; Touriga Nacional.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 4 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 viva Rubi. Grande expressão aromática de frutos vermelhos maduros e notas florais de violetas e especiarias doces. Na boca é sumarento e equilibrado com uma acidez acentuada. Final de boca complexo e agradavelmente persistente.

Harmonizações: Harmoniza muito bem com carnes grelhadas leves como pratos de cabrito de leite, borrego ou leitão.

Temperatura Recomendada: 16-18°C.

Álcool: 14 % Vol. **Acidez Total:** 5,67 g/l

pH: 3,49

Açúcares Redutores: 4,11 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 5608149317147

caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149317144

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

Prémios e Distinções (Inclui Colheitas anteriores) :

Medalha de Prata - 'III Concurso de Vinho do Tejo 2013'

Seleção "Os melhores de 2013" pela Revista Paixão pelo Vinho

Medalha Prata - 'Vinalies Internationales 2014'

Medalha de Prata - 'Bucharest International Wine Contest 2014'

Medalha de Prata- Concours Mondial de Bruxelles 2017

