



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

Dom Lourenço de Almeida, ilustre fundador da Quinta da Lapa, escolheu para o registo da sua nobre casa, este belo e eterno poema de fé, da autoria de Sta. Teresa D' Ávila. Nascida em 1515 na província de Ávila, em Espanha. Teresa de Ahumada foi uma mulher extraordinária e notável pela sua inteligência e singular personalidade.

QUINTA DA LAPA

Tinto Reserva 2014 - “Homenagem Santa Teresa D’Ávila”

Castas: 30% Touriga Nacional, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Alicante Bouschet

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 24 meses em meias pipas de carvalho francês.

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

Notas de Prova: Aromas expressivos e complexos de frutos vermelhos maduros com nuances de vegetal fresco e flores secas, notas elegantes de cacau e tosta fina. Taninos aveludados, frutado redondo, cheio de sabor, acidez fresca e vivaz a prenunciar uma boa evolução e longevidade.

Todos os nossos vinhos são veganos uma vez que nos processos de clarificação e filtragem não são utilizados quaisquer aditivos de origem animal.



Nada te perturbe, nada te espante,
tudo passa, Deus não muda.
A paciência tudo alcança.
Quem a Deus tem, nada lhe falta.
Só Deus basta.

Harmonizações: Este vinho combina perfeitamente com pratos de aves elaborados, carnes vermelhas suculentas ou queijos curados.

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

Temperatura Recomendada: 16°-18°C

Álcool: 14% Vol.

Acidez Total: 4,4 g/l

pH: 3,6

Lote: 180

Residual Sugar: 3,9g/l

Lote: 125

Apresentação: Vinho engarrafado em garrafa “Autor” cor musgo, com rolha de cortiça natural, cápsula negra em lacre, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.

Acondicionamento e Expedição:

Garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149395145
caixas (6 gar.) - EAN UNI UPC 15608149395142
w. 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

Prémios:

Medalha de Ouro - Mundus Vini 2016
Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2016
92 Pontos - Wine Enthusiast 2017