



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

QUINTA DA LAPA Tinto Reserva 2016

Castas: 25% Touriga Nacional, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

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

Notas de Prova: Cor rubina intensa, aromas cativantes e bem definidos de fruta madura especiarias e tosta fina. Na boca é expressivo e sedutor, revelando fruta bem casada e taninos polidos que proporcionam um final persistente e elegante.

Harmonizações: Este vinho equilibrado e elegante harmoniza-se perfeitamente com pratos clássicos de caça de penas e carnes vermelhas grelhadas.

Temperatura Recomendada: 16°-18°C



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

Álcool: 14,5 % Vol.

Acidez Total: 5,19 g/l

pH: 3,79

Açúcares Redutores: 3,75 g/l

Lote: 181

Apresentação: Vinho engarrafado em garrafa "Autor", cor musgo, com rolha de cortiça natural, cápsula preta em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.

Acondicionamento e expedição:

garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC **5608149315167**

caixa 6 garr. - EAN UNI UPC **15608149315164**

Peso bruto 8,57 kg / paleta (84-120 caixas) - 740,88 k - 1028,4 kg

Prémios:

Medalha de Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2016

Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017

90 Pontos - Wine Enthusiast 2017 (Reserva 2012)

90 Pontos - Wine Enthusiast 2019 (Reserva 2015)