



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

QUINTA DA LAPA **Tinto Reserva Cabernet Sauvignon 2016**

Castas: 100 % Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

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

Notas de Prova: Robe rubi profundo com reflexos violeta, aromas expressivos de cereja negra e groselhas com nuances verdes e apimentadas. Boca expansiva com notas especiadas, fruta fresca apoiada em taninos firmes. Termina redondo e guloso.

Harmonizações: Harmoniza na perfeição com carnes maturadas na grelha, queijos velhos, nozes e pistachos.

Temperatura Recomendada: 16°-18°C

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



Alcool: 14 % Vol. **Acidez Total:** 4,95 g/l **pH:** 3,81

Açúcares Redutores: 3,44 g/l **Lote:** 175

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 5608149324169
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149324166
w. 8,53 kg / pallet (100-120 boxes) - 853-1024 kg

Prémios e Distinções:
Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2016
Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017
Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2018
Medalha Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2019