



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

QUINTA DA LAPA **Tinto Reserva Touriga Nacional 2016**

Castas: 100%; Touriga Nacional.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

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

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.

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



Álcool: 14 % Vol. **Acidez Total:** 5,50 g/l **pH:** 3,82

Açúcares Redutores: 3,41 g/l **Lote:** 174

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 5608149317161
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149317168
Peso Bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

Prémios e Distinções:
Medalha de Prata- Concours Mondial de Bruxelles 2017
Medalha de Ouro- Mundus Vini 2018

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