



# QUINTA DA LAPA

## FICHAS TÉCNICAS

**Solo:** Argilo-Calcário.

**Enólogos:** Jaime Quendera and Jorge Ventura

### QUINTA DA LAPA Tinto Reserva Merlot 2016

**Castas:** 100 % Merlot.

**Vinificação:** Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

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

**Notas de Prova:** Cor rubi brilhante, aromas gulosos de fruta vermelha bem madura, amoras, ameixas, notas de cacau e folha de tabaco. Boca elegante, estruturada de taninos suaves, frutado expressivo e notas complexas de tosta fumada, persistente e prazeroso.

**Harmonizações:** Maridagem perfeita com carpaccio de novilho, saltimbocca à romana, tâmaras com bacon.

**Temperatura Recomendada:** 16°-18°C

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

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



**Alcool:** 14% Vol. **Acidez Total:** 5,04 g/l **pH:** 3,79

**Açúcares Redutores:** 3,19 g/l **Lote:**176

**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 5608149328167  
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149328164  
Peso Bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

### Prêmios e Distinções:

Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2014  
Medalha Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2016  
Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017  
Grande Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2018