



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura



A região do Tejo tem sido reconhecida como região produtora de vinhos desde a Idade Média, mas os indícios de viticultura remontam ao tempo dos romanos. Foi na Idade Média que os Monges Cistercienses introduziram o método de produção do vinho Clarete na região, juntando uma pequena parte de vinho tinto ao vinho branco de base de modo a obter a tonalidade do "sangue de Cristo". Este vinho Clarete foi elaborado a partir de uvas seleccionadas das castas Trincadeira das Pratas e Castelão em fermentação conjunta do mosto com curto contacto pelicular.

Quinta da Lapa Vinho Clarete 2017

Castas: 50% Castelão, 50% Trincadeira das Pratas

Vinificação: Elaborado a partir de uvas seleccionadas das castas Trincadeira das Pratas e Castelão em fermentação conjunta do mosto com curto contacto pelicular, em cubas de inox com temperatura controlada.

Longevidade: Aconselha-se 6 anos.

Notas de Prova: Cor rubi com laivos sanguíneos, aromas intensos e frutados com notas de cereja e ginja. Excelente volume de boca com sensações frutadas e frescas.

Harmonizações: Este vinho versátil e gastronómico encontra maridagem com carnes vermelhas na grelha, leitão assado e peixes assados no forno.

Temperatura Recomendada: 12° -14°C

Álcool: 12% Vol. **Acidez Total:** 4,34g/l **pH:** 3,70

Açúcares Redutores: 3,99 g/l

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 5608149322172

caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149322179

P. bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

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