

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

NANA
Vinho Tinto • Reserva 2016

FICHA TÉCNICA

REGIÃO

Tejo

SOLO

Argilo-Calcário

CASTAS

50 % Touriga Nacional, 25 % Castelão, 20 % Alicante Bouschet, 5 % Aragonês

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estagiado 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda com reflexos grená, aromas expressivos de madeira, ameixa e cereja madura, com notas de cacau e especiarias. Excelente volume de boca, muito equilibrado e fresco com um final longo e marcante.

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 6 anos.

ÁLCOOL

14 % Vol.

ACIDEZ TOTAL

5,35 g/l

pH

178

AÇÚCARES RESIDUAIS

3,66

LOTE

3,28 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 5608149030015
caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149030012
caixa (12 garr.) - EAN UNI UPC15608149030012
P. bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas de 6) - 853-1024 kg

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

90 Pontos e Best Buy 2016 - Wine Enthusiast
Medalha de Ouro - Sakura Japan Women's Wine Awards 2016
Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2016
Medalha de Ouro - Wines of Portugal Challenge 2017
Medalha de Ouro - Mundus Vini 2018
Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2018

ENOLOGIA

Jaime Quendera e Jorge Ventura

