

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Tinto • Cabernet Sauvignon Reserva 2016

FICHA TÉCNICA

| | |
|------------------------------|--|
| REGIÃO | Tejo |
| SOLO | Argilo-Calcário |
| CASTAS | 100 % Cabernet Sauvignon. |
| VINIFICAÇÃO | Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. |
| ESTÁGIO | 2 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. |
| ÁLCOOL | 14 % Vol. |
| ACIDEZ TOTAL | 4,95 g/l |
| pH | 3,81 |
| AÇÚCARES RESIDUAIS | 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 |
| ENOLOGIA | Jaime Quendera e Jorge Ventura |

