

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

