



# QUINTA DA LAPA

## TECHNICAL DETAILS

**Soil Type:** Clay-Limestone.

**Winemakers:** Jaime Quendera and Jorge Ventura

The 2009 harvest was one of extraordinary wines and for that reason we decided to cellar the more promising batches. This wine is part of an exclusive collection of 1385 numbered bottles.

### **QUINTA DA LAPA Tinto Reserva 2009 - Coleção Privada**

**Castas:** 35% Cabernet Sauvignon, 25% Touriga Nacional, 25% Syrah, 15% Aragonês

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

**Estágio:** 4 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

**Longevidade:** Sendo um vinho já com 10 anos, deve ser consumido.

**Notas de Prova:**

**Harmonizações:**

**Alcool:** 13,5 % Vol. **Acidez Total:** 5,7 g/l

**pH:** 3,72 **Açúcares Redutores:** 2,8 g/l **Lote:** 57

**Apresentação:** Vinho engarrafado em garrafa “Bordalesa Prestige” castanha, com rolha de cortiça natural, cápsula preta em cera, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.

**Acondicionamento e Expedição:**  
Garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149397095  
Caixas (6 gar.) - EAN UNI UPC 15608149397092  
Peso Bruto 7,91 kg / palete (100-120 caixas) - 791 - 949,2 kg

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