

# QUINTA DA LAPA

EST. 1733



**100% CABERNET SAUVIGNON**

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA. ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**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.**

**ALC. 14 % vol**

**ACIDEZ TOTAL: 4 g/l**

**pH: 3,66**

**AÇÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/l**

**LOTE: 253**

**PRÉMIOS:**

**GOLD M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 16**

**GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 17**

**GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 18**

**SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 20**

**SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 22**

**89 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020**

**90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021**

**QUINTA DA LAPA CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2018**