

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 20% SYRAH, 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT, 15% ALICANTE BOUSCHET

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA. ESTÁGIO DE 24 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

AROMAS EXPRESSIVOS E COMPLEXOS DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS COM NUANCES DE VEGETAL FRESCO E FLORES SECAS, NOTAS ELEGANTES DE CACAU E TOSTA FINA. TANINOS AVELUDADOS, FRUTADO REDONDO, CHEIO DE SABOR, ACIDEZ FRESCA E VIVAZ A PRENUNCIAR UMA BOA EVOLUÇÃO E LONGEVIDADE.

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,84 g/l

pH: 3,53

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,9 g/l

LOTE: 258

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - CM BRUXELLES 2016

92 POINTS - WINE ENTHUSIAST 2017

93 POINTS - WINE ENTHUSIAST 2020

GOLD M.- SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2021

QUINTA DA LAPA TINTO HOMENAGEM 2018
DOC DO TEJO GRANDE RESERVA