

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% MALBEC

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

**AROMAS EXPRESSIVOS DE AMORAS E
AMEIXAS, NOTAS DE CEREJAS NEGRAS E
ESPECIARIAS FINAS.**

**A BOCA É ENCORPADA E GULOSA DE
FRUTA MADURA, COM TANINOS MACIOS E
NOTAS RICAS DE CHOCOLATE, MAIS
IMEDIATO DO QUE PERSISTENTE.**

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,61 g/l

pH: 3,65

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,9 g/l

LOTE: 303

QUINTA DA LAPA MALBEC RESERVA 2020