

QUINTA DA LAPA

EST. 1733

100% PINOT NOIR

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

**AROMAS ELEGANTES DE FRUTA
MADURA, CEREJA E GROSELHA NEGRA,
NOTAS BALSÂMICAS E DE ERVAS SECAS. A
BOCA É FRESCA E SUMARENTA COM
TANINOS REDONDOS E SEDOSOS, FINAL
PERSISTENTE E AGRADÁVEL.**

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,33 g/l

pH: 3,69

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,1 g/l

LOTE: 318



QUINTA DA LAPA PINOT NOIR RESERVA 2020