

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 25% SYRAH, 25% CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT

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

COR RUBINA INTENSA, AROMAS CATIVANTES E BEM DEFINIDOS DE FRUTA MADURA ESPECIARIAS E TOSTA FINA. NA BOCA É EXPRESSIVO E SEDUTOR, REVELANDO FRUTA BEM CASADA E TANINOS POLIDOS QUE PROPORCIONAM UM FINAL PERSISTENTE E ELEGANTE.

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,79 g/l

pH: 3,67

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,9 g/l

LOTE: 257

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - C. M. BRUXELLES 17

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2019

91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

GOLD MEDAL - SÉLECTIONS MONDIALES
DES VINS CANADA 2021

PRÉMIO ESCOLHA DA IMPRENSA 2024

QUINTA DA LAPA TINTO 2018
DOC DO TEJO RESERVA