

# QUINTA DA LAPA

EST. 1733



**100% TOURIGA NACIONAL**

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

**COR VIVA RUBI. GRANDE EXPRESSÃO AROMÁTICA DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS E NOTAS FLORAIS DE VIOLETAS E ESPECIARIAS DOCES. NA BOCA É SUAVEMENTE E EQUILIBRADO COM UMA ACIDEZ ACENTUADA. FINAL DE BOCA COMPLEXO E AGRADAVELMENTE PERSISTENTE.**

**ALC. 14 % vol**

**ACIDEZ TOTAL: 5,66 g/l**

**pH: 3,85**

**AÇÚCAR RESIDUAL: 4,3 g/l**

**LOTE: 282**

**PRÉMIOS:**

**SILVER MEDAL - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2017**

**GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018**

**SILVER MEDAL - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2020**

**91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021**

**QUINTA DA LAPA TOURIGA NACIONAL RESERVA 2019**