

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 SUMARENTO 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