

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% CABERNET SAUVIGNON

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

ROBE RUBI PROFUNDO COM REFLEXOS VIOLETA, AROMAS EXPRESSIVOS DE CEREJA NEGRA E GROSELHAS COM NUANCES VERDES E APIMENTADAS. BOCA EXPANSIVA COM NOTAS ESPECIADAS, FRUTA FRESCA APOIADA EM TANINOS FIRMES. TERMINA REDONDO E GULOSO.

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,08 g/l

pH: 3,75

AÇÚCAR RESIDUAL: 4 g/l

LOTE: 208

PRÉMIOS:

GOLD M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 16

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 17

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 18

SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 20

SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 22

89 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

QUINTA DA LAPA CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2017