

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% MERLOT

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

COR RUBI BRILHANTE, AROMAS GULOSOS DE FRUTA VERMELHA BEM MADURA, AMORAS, AMEIXAS, NOTAS DE CACAU E FOLHA DE TABACO. BOCA ELEGANTE, ESTRUTURADA DE TANINOS SUAVES, FRUTADO EXPRESSIVO E NOTAS COMPLEXAS DE TOSTA FUMADA, PERSISTENTE E PRAZEROSO.

ALC. 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 4,6 g/l

pH: 3,51

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,9 g/l

LOTE: 254

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - C.M. BRUXELLES 17

GRAND GOLD M- C.M. BRUXELLES 18

SILVER MEDAL - C.M. BRUXELLES 20

91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020 -

EDITOR' CHOICE

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

GOLD M.- SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2021

QUINTA DA LAPA MERLOT RESERVA 2018