

# QUINTA DA LAPA

EST. 1733

**100% PINOT NOIR**

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

**AROMAS ELEGANTES DE FRUTA  
MADURA, CEREJA E GROSELHA NEGRA,  
NOTAS BALSÂMICAS E DE ERVAS SECAS. A  
BOCA É FRESCA E SUMARENDA COM  
TANINOS REDONDOS E SEDOSOS, FINAL  
PERSISTENTE E AGRADÁVEL.**

**ALC. 14 % vol**

**ACIDEZ TOTAL: 5,63 g/l**

**pH: 3,38**

**AÇÚCAR RESIDUAL: 3,9 g/l**

**LOTE: 286**



**QUINTA DA LAPA PINOT NOIR RESERVA 2019**