

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



**25% TOURIGA NACIONAL, 25% CASTELÃO,
25% SYRAH, 25% ALICANTE BOUSCHET**

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 4 MESES EM MADEIRA DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**COR RUBI VIVAZ COM LAIVOS GRANADA,
AROMAS AGRADÁVEIS DE FRUTA MADURA
COM NOTAS DE ERVAS DO MONTE E
ESPECIARIAS DOCES. BOM VOLUME DE
BOCA, FRUTA SUMARENTA COM NUANCES
DE TOSTA BEM INTEGRADAS, FINAL
AGRADÁVEL COM NOTAS DE FRUTA SECA.**

ALC. 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,34 g/l

pH: 3,63

AÇUCAR RESIDUAL: 0,9 g/l

LOTE: 235

PRÉMIOS:

BEST BUY - WINE ENTHUSIAST