

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



35% CABERNET SAUVIGNON, 25%
TOURIGA NACIONAL, 25% SYRAH, 15%
ARAGONÊS

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

COR RUBI/GRANADA COM AROMA A
FRUTOS VERMELHOS MADUROS COM
NOTAS ESPECIADAS, DE TOSTA LEVE. NA
BOCA É VINOSO E ESTRUTURADO COM
TANINOS AVELUDADOS E FIRMES. FINAL
LONGO.

ALC. 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l

pH: 3,72

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,8 g/l

LOTE: 57