

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 25% CASTELÃO, 25% ARAGONÊS, 25% ALICANTE BOUSCHET.

A REGIÃO DO TEJO TEM SIDO RECONHECIDA COMO REGIÃO PRODUTORA DE VINHOS DESDE A IDADE MÉDIA, MAS OS INDÍCIOS DE VITICULTURA REMONTAM AO TEMPO DOS ROMANOS. OS ROMANOS FORAM OS PRIMEIROS A USAR O ANIDRIDO SULFUROSO, SOB A FORMA DE MECHAS DE ENXOFRE DE MODO A CONSERVAR OS VINHOS. MUDAM-SE OS TEMPOS, MUDAM-SE AS VONTADES E OS CONSUMIDORES MODERNOS PROCURAM TAMBÉM VINHOS COM VIRTUDES PROBIÓTICAS MELHORADAS E MENOS EFEITOS SECUNDÁRIOS CAUSADOS PELA ADIÇÃO DE SULFITOS.

ESTE VINHO JOVEM, INTENSO E DE GRANDE DENSIDADE, FOI ELABORADO COM UVAS SELECIONADAS DAS CASTAS TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, ARAGONÊS E ALICANTE BOUSCHET. AS FASES DE FERMENTAÇÃO, ESTÁGIO E ENGARRAFAMENTO OCORRERAM SEMPRE SEM ADIÇÃO DE SULFITOS POR FORMA A CONSERVAR O MÁXIMO DE PUREZA E NATURALIDADE.

ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 4,95 g/l
pH: 3,94
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,5 g/l
LOTE: 275

QUINTA DA LAPA TINTO SEM SO2 2020