

QUINTA DA LAPA

EST. 1733



100% CABERNET SAUVIGNON

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

**ROBE RUBI PROFUNDO COM REFLEXOS
VIOLETA, AROMAS EXPRESSIVOS DE
CEREJA NEGRA E GROSELHAS COM
NUANCES VERDES E APIMENTADAS. BOCA
EXPANSIVA COM NOTAS ESPECIADAS,
FRUTA FRESCA APOIADA EM TANINOS
FIRMES. TERMINA REDONDO E GULOSO.**

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 4 g/l

pH: 3,66

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/l

LOTE: 253

PRÉMIOS:

GOLD M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 16

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 17

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 18

SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 20

SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 22

89 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

QUINTA DA LAPA CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2018