

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA

Vinho Tinto • Reserve 2014 • Homenagem a Sta Teresa de Ávila

FICHA TÉCNICA



REGIÃO

Tejo

SOLO

Argilo-Calcário

CASTAS

30% Touriga Nacional, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO

24 meses em meias pipas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Aromas expressivos e complexos de frutos vermelhos maduros com nuances de vegetal fresco e flores secas, notas elegantes de cacau e tosta fina. Taninos aveludados, frutado redondo, cheio de sabor, acidez fresca e vivaz a prenunciar uma boa evolução e longevidade.

HARMONIZAÇÕES

Este vinho combina perfeitamente com pratos de aves elaborados, carnes vermelhas suculentas ou queijos curados.

TEMPERATURA RECOMENDADA

6°-18°C

LONGEVIDADE

Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 8 anos.

ÁLCOOL

14% Vol.

ACIDEZ TOTAL

4,4 g/l

pH

3,6

AÇÚCARES RESIDUAIS

3,9g/l

LOTE

125

APRESENTAÇÃO

Vinho engarrafado em garrafa “Autor” cor musgo, com rolha de cortiça natural, cápsula negra em lacre, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.

ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO

Garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149395145
caixas (6 gar.) - EAN UNI UPC 15608149395142
w. 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Medalha de Ouro - Mundus Vini 2016
Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2016
92 Pontos - Wine Enthusiast 2017

ENOLOGIA

Jaime Quendera e Jorge Ventura