

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Tinto • Reserva 2016

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	25% Touriga Nacional, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
ESTÁGIO	12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.
NOTAS DE PROVA	Cor rubina intensa, aromas cativantes e bem definidos de fruta madura especiarias e tosta fina. Na boca é expressivo e sedutor, revelando fruta bem casada e taninos polidos que proporcionam um final persistente e elegante.
HARMONIZAÇÕES	Este vinho equilibrado e elegante harmoniza-se perfeitamente com pratos clássicos de caça de penas e carnes vermelhas grelhadas.
TEMPERATURA RECOMENDADA	16°-18°C
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 8 anos.
ÁLCOOL	14,5 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,19 g/l
pH	3,79
AÇÚCARES RESIDUAIS	3,75 g/l
LOTE	181
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa “Autor“, cor musgo, com rolha de cortiça natural, cápsula preta em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149315167 caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149315164 Peso bruto 8,57 kg / paleta (84-120 caixas) - 740,88 k - 1028,4 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Medalha de Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2016 Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017 90 Pontos - Wine Enthusiast 2017 (Reserva 2012) 90 Pontos - Wine Enthusiast 2019 (Reserva 2015)
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura