QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Tinto • Merlot Reserva 2017

FICHA TÉCNICA

REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	100% Merlot
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
ESTÁGIO	Estagiado 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.
NOTAS DE PROVA	Cor rubi brilhante, aromas gulosos de fruta vermelha bem madura, amoras, ameixas, notas de cacau e folha de tabaco. Boca elegante, estruturada de taninos suaves, frutado expressivo e notas complexas de tosta fumada, persistente e prazeroso.
HARMONIZAÇÕES	Maridagem perfeita com carpaccio de novilho, saltimbocca à romana, tâmaras com bacon.
TEMPERATURA RECOMENDADA	16º-18˚C
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 8 anos.
ÁLCOOL	14% Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,045 g/l
pH	3,64
AÇÚCARES RESIDUAIS	2,09 g/l
LOTE	206
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa Autor musgo, com rolha de cortiça natural, cápsula negra em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149030039 caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149030036 Peso Bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2014 Medalha Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2016 Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017 Grande Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2018
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura