



FICHAS TÉCNICAS

QUINTA DA LAPA

Solo: Argilo-calcário.

Enólogos: Jaime Quendera e Jorge Ventura.

“Nana não é o nome verdadeiro da nossa mãe, mas todos a conhecem por Nana. Da sua cozinha vem a nossa memória dos sabores, da sua mesa o convívio e é à volta dela que tudo acontece. Este vinho celebra a vivacidade da Nana.”

NANA

Tinto Reserva 2014

Castas: 70% Touriga Nacional, 15% Trincadeira Preta, 15% Aragonês.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 12 meses em madeira de carvalho francês e americano.

Longevidade: Aconselha-se 6 anos.

Notas de Prova: Cor rubi profunda com reflexos grená, aromas expressivos de madeira, ameixa e cereja madura, com notas de cacau e especiarias. Excelente volume de boca, muito equilibrado e fresco com um final longo e marcante.

Harmonizações: Harmoniza muito bem com carnes grelhadas leves como pratos de cabrito de leite, borrego ou leitão.

Temperatura Recomendada: 16-18°C

Álcool: 13% Vol. **Acidez Total:** 5,33 g/l

pH: 3,67 **Açúcares Redutores:** 5,33 g/l

Apresentação: Vinho engarrafado em garrafa Autor musgo, com rolha de cortiça natural, cápsula dourada em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.

Acondicionamento e expedição:

garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149325142

caixa (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149325149

P. bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg

Prémios e Distinções (Colheitas anteriores) :

Melhor Vinho Base - Nectar DiVino Challenge 2015(94,1 points)

90 Pontos e “Best Buy” - Wine Enthusiast 2016

Medalha de Ouro - Sakura Japan Women’s Wine Awards 2016

Medalha Diamante - Concurso Vino y Mujer 2016

Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2016

Medalha de Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2017

Medalha de Prata - Mundusvini 2017 (Reserva 2013)

Medalha Ouro - Wines of Portugal Challenge (Nana 2014)

Medalha Boa Escolha - Vinhos Grandes Escolhas (Nana 2014)

