



FICHAS TÉCNICAS

QUINTA DA LAPA

Solo: Argilo-calcário.

Enólogos: Jaime Quendera e Jorge Ventura.

QUINTA DA LAPA

Tinto Reserva 2013 Magnum

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.

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

Notas de Prova: Cor rubina intensa, aromas vinosos de fruta madura com nuances apimentadas, de cacau e tosta fumada. Na boca é expressivo e sedutor na harmonia entre o frutado redondo e a complexidade especiada da barrica. Final persistente e elegante.

Harmonizações: Pela sua estrutura e complexidade, este vinho harmoniza-se perfeitamente com carnes vermelhas suculentas e marmoreadas, peito de pato ou assados de carne em crosta.

Temperatura Recomendada: 16-18°C

Álcool: 14% Vol. **Acidez Total:** 4,4 g/l

pH: 3,60

Açúcares Redutores: 2,6 g/l

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

Acondicionamento e expedição:

Garrafa 1,50 L - EAN UNI UPC 5608149915138

Caixa de madeira 1 unidade