



QUINTA DA LAPA

FICHAS TÉCNICAS

Solo: Argilo-Calcário.

Enólogos: Jaime Quendera and Jorge Ventura

QUINTA DA LAPA Tinto Reserva Syrah 2016

Castas: 100 % Syrah.

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio: 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

Notas de Prova: Robe rubi profundo com um menisco púrpura, aromas cativantes de amoras e bagas compotada, notas de chocolate com nuances de pimenta características da casta. Boca complexa e elegante, taninos finos e estruturados, persistência notável.

Harmonizações: Harmoniza na perfeição com patés e terrinas, pratos de Borrego ou receitas orientais de caril e carne.

Temperatura Recomendada: 16°-18°C

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



Alcool: 14,5 % Vol. **Acidez Total:** 5,29 g/l

pH: 3,91 **Açúcares Redutores:** 3,55 gl **Lote:** 177

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 **5608149329164**
caixa 6 garr. - EAN UNI UPC **15608149329161**
w. 8,53 kg / pallet (100-120 boxes) - 853-1024 kg

Prémios e Distinções:

Medalha de Ouro - International Wine Contest Bucharest 2014
93 Pontos - Charles Metcalfe

Medalha de Ouro - MundusVini 2017

Prémio Revelação de Portugal e Grande Medalha Ouro -
Concours Mondial de Bruxelles 2018