

QUINTA DA  
**LAPA**  
EST. 1733

QUINTA DA LAPA  
Vinho Tinto • Syrah Reserva 2016

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
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 compostada, 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.
ÁLCOOL	14,5 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,29 g/l
pH	3,91
AÇÚCARES RESIDUAIS	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 <b>5608149329164</b> caixa 6 garr. - EAN UNI UPC <b>15608149329161</b> w. 8,53 kg / pallet (100-120 boxes) - 853-1024 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	93 Pontos - Charles Metcalfe Medalha de Ouro - MundusVini 2017 Prémio Revelação de Portugal e Grande Medalha Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2018
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura