



FICHAS TÉCNICAS
QUINTA DA LAPA



QUINTA DA LAPA

Tinto Reserva 2012

Solo: Argilo-calcário.

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.

Notas de Prova: Cor rubina intensa, aromas cativantes e bem definidos de fruta madura especiarias e tosta fina. Na boca é expressivo e sedutor, revelando fruta bem casada e taninos polidos que proporcionam um final persistente e elegante.

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

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

pH: 3,52 **Açúcares Redutores:** 3,1 g/l

Harmonizações: Este vinho equilibrado e elegante harmoniza-se perfeitamente com pratos clássicos de caça de penas e carnes vermelhas grelhadas.

Temperatura Recomendada: 16-18°C.

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 5608149315129

caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149315126

Peso bruto 8,57 kg / palete (84-120 caixas) - 740,88 k - 1028,4 kg

Prémios Colheitas Anteriores incluídos:

Bronze Medal - "Decanter World Wine Awards 2013"

Selection "Best Buy in 2013" by Revista de Vinhos Magazine

Selection "One of The best in 2012" by Revista de Vinhos Magazine

Selection "Best Buy in 2012" by Revista de Vinhos Magazine

Silver Medal - 'Conc. Nacional dos Vinhos Engarrafados 2011'

Silver Medal - 'Mundus Vini 2011'

Best Wine - 'Concurso Vinhos de Portugal 2010'

Silver Medal - International Wine Contest Bucharest 2014

Best Cuveé, Gold Medal - 'Czech International Wine Competition 2014'

Silver Medal - 'Concurso Vinhos de Portugal 2013'

Safra 2010. Almoço de aniversário em 18/03/2017. La Ribotta, Colombo.