

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

QUINTA DA LAPA
Vinho Tinto • Touriga Nacional Reserva 2016

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	100% Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
ESTÁGIO	Estagiado 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.
NOTAS DE PROVA	Cor viva Rubi. Grande expressão aromática de frutos vermelhos maduros e notas florais de violetas e especiarias doces. Na boca é sumarento e equilibrado com uma acidez acentuada. Final de boca complexo e agradavelmente persistente.
HARMONIZAÇÕES	Harmoniza muito bem com carnes grelhadas leves como pratos de cabrito de leite, borrego ou leitão.
TEMPERATURA RECOMENDADA	16°-18°C.
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 8 anos.
ÁLCOOL	14 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,50 g/l
pH	3,82
AÇÚCARES RESIDUAIS	3,41 g/l
LOTE	174
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 5608149317161 caixa 6 garr. - EAN UNI UPC 15608149317168 Peso Bruto 8,53 kg / palete (100-120 caixas) - 853-1024 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	Medalha de Prata- Concours Mondial de Bruxelles 2017 Medalha de Ouro- Mundus Vini 2018
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura