

Quinta da Lapa Tinto Reserva 2015



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Agrovia - Sociedade Agro - Pecuária, S. A.**

Marca: **Quinta da Lapa**

Certificação:

Castas: **Sauvignon, Touriga Nacional**

Solo: **Clay-Limestone**

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.

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.

HARMONIZAÇÕES

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

ESPECIFICAÇÕES

Álcool: 14 % Vol.

Acidez Total: 5,35 g/l

pH: 3,81

Açúcares Redutores: 4,03 g/l

Temperatura Recomendada: 16-18°C

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

PRÉMIOS

Melhor Compra 2013 - Revista de Vinhos Magazine

Medalha de Prata - International Wine Contest Bucharest 2014

Melhor Cuveé / Medalha de Ouro - Czech Intern. Wine Competition 2014

Medalha de Prata - Concours Mondial de Bruxelles 2016

Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2017

90 Pontos - Wine Enthusiast 2017

(Colheitas Anteriores incluídos)

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE