

# QUINTA DA LAPA RESERVA TOURIGA NACIONAL

O principal acidente orográfico existente no Tejo é a Serra de Aires e Candeeiros, delimitando o que podemos chamar de Alto e Baixo Tejo e em termos hidrográficos o Rio Tejo, pela sua dimensão e pela sua irregularidade (cheias) continua a condicionar as atividades agrícolas da Região. A vinha, ainda assim, é por norma a cultura menos afetada pelas cheias que ocorrem cada vez com menos frequência, graças à gestão dos caudais feitas pelas diversas barragens.



Tejo - Portugal



100% Touriga Nacional



Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



Envelhece 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor viva rubi.



Grande expressão aromática de frutos vermelho 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.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes grelhadas leves como pratos de cabrito ao leite, borrego ou leitão.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 4,2 g/l

Acidez Total: 5,6 g/l

PH: 3,6



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO