

# QUINTA DA LAPA RESERVA TINTO

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



25% Touriga Nacional, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 25% Syrah



Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



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

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi 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 longo e elegante



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



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

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3,5 g/l

Acidez Total: 4,79 g/l

PH: 3,76



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**