

QUINTA DA  
**LAPA**  
EST. 1733

QUINTA DA LAPA  
Vinho Rosé • Selection • 2019

FICHA TÉCNICA



REGIÃO	Tejo
SOLO	Argilo-Calcário
CASTAS	50% Touriga Nacional, 50% Merlot
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
NOTAS DE PROVA	Cor rosa brilhante, aroma guloso com notas de groselha e frutos vermelhos. Na boca, é refrescante, equilibrado, e ácido. Final agradavelmente frutado.
HARMONIZAÇÕES	Harmoniza-se perfeitamente com comida indiana. É também boa companhia de peixinhos da horta, pataniscas e outros fritos.
TEMPERATURA RECOMENDADA	10°-12°C
LONGEVIDADE	Pode estagiar em boas condições por um período de pelo menos 3 anos.
ÁLCOOL	12 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	5,7 g/l
pH	3,3
AÇÚCARES RESIDUAIS	3,1 g/l
LOTE	234
APRESENTAÇÃO	Vinho engarrafado em garrafa “Bordalesa Prestige” transparente, com rolha de cortiça natural, cápsula dourado em PVC, selo de garantia de origem da Região do Tejo no contra rótulo.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	garrafas 0,75 L - EAN UNI UPC 5608149020023 Caixas (6 garr.) - EAN UNI UPC 15608149020020 Peso Bruto 7,91 kg / palete (100-120 caixas) - 791 - 949,2 kg
PRÉMIOS E DISTINÇÕES	85 Pontos - Wine Enthusiast 2013 Comenda - “Decanter World Wine Awards 2013”
ENOLOGIA	Jaime Quendera e Jorge Ventura