

QUINTA DA LAPA RESERVA PINOT NOIR

Com mais de 300 anos de história, a Quinta da Conceição da Lapa foi adquirida em 1706 por D. Lourenço de Almeida ao Capitão Bartolomeu Lobo da Gama, por 11.500 cruzados. D. Lourenço, filho do conde de Avintes e o grande reformador e promotor da Quinta da Lapa, planejou fornecer vinhos de alta qualidade para a próspera e animada cidade de Lisboa naquela época. Para isso, escolheu o topo de uma elevação em sua vasta propriedade, onde construiu uma mansão com uma capela, instalações agrícolas e uma adega.



Tejo - Portugal



100% Pinot Noir



Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi brilhante e límpido.



Aromas elegantes de fruta madura, cereja e groselha negra, notas balsâmicas e de ervas secas.



O paladar é fresco e suculento, com taninos arredondados e sedosos, e um final persistente e agradável.



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



Salmão grelhado, risoto de cogumelos, pato assado, queijos de pasta mole, carnes brancas grelhadas e massas com molhos leves.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3,9 g/l

Acidez Total: 5,63 g/l

PH: 3,38



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO