

# QUINTA DA LAPA RESERVA SYRAH

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% Syrah



Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



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

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi profundo com reflexos púrpuros.



Aromas cativantes de frutas negras como amoras e bagas compostadas, notas de chocolate com nuances de pimenta características da casta.



Boca complexa e elegante, taninos finos e estruturados, persistência notável.



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



Harmoniza com patés e terrinas, pratos de cordeiro ou receitas orientais de curry e carne.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,6 g/l

Acidez Total: 5,24 g/l

PH: 3,57



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**