

QUINTA DA LAPA RESERVA MERLOT

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% Merlot



Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



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

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi brilhante.



Aromas de fruta vermelha bem madura, amoras, ameixas, notas de cacau e folha de tabaco.



Na boca é elegante, estruturada de taninos suaves, frutado expressivo e notas complexas de tosta fumada, persistente e prazeroso.



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



Carpaccio de novilho, saltimbocca à romana e tâmaras com bacon.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,9 g/l

Acidez Total: 5,04 g/l

PH: 3,64



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO