

**RESERVA***Degusta*

Quinta da LAPA Selection 2013

A Quinta da Lapa está situada na região vitivinícola do Tejo (antigamente denominada Ribatejo), que possui um terroir singular. As cheias e a força do rio Tejo fizeram com que ao longo da história as terras essencialmente argilo-calcárias colecionassem elementos raros, como conchas e seixos. Acrescente a este solo único um clima que alterna entre dias tórridos e manhãs muito frescas no verão - a época da colheita - e criam-se as condições para uma perfeita maturação fenólica das uvas. Este vinho reflete bem esse terroir cheio de história.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

Terroir

País	Portugal
Região	Douro
Produtor	Quinta da LAPA
Safra	2013

Elaboração

Uva	40% Touriga Nacional 40% syrah 20% alicante bouschet
Teor Alcoólico	13,5%
Amadurecimento	4 meses em barris de carvalho americano

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho rubi brilhante.
Olfativo	Aroma complexo com uma boa combinação entre notas vegetais e frutas vermelhas maduras.
Gustativo	Frutado, equilibrado, persistente, com taninos maduros que lhe conferem um frescor especial.
Harmonização	Ideal com pratos elaborados com carnes vermelhas, grelhadas ou assadas e massas

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16º	Do Produtor
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 2 anos	A Quinta N.Sra da Conceição da Lapa foi fundada em 1733, numa localização única, nas melhores e mais férteis terras da colinas a leste da Serra de Montejunto numa zona que faz parte da região vitivinícola do Tejo, uma das denominações mais dinâmicas e promissoras do panorama de vinícolas de Portugal