

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta da Lapa Nana Reserva 2015
Vinícola	Quinta da Lapa
Safra	2015
País	Portugal
Região	DOC DoTejo
Tipo	tinto
Castas	60% Touriga Nacional, 20% Castelão e 20% Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em madeira de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30-45 minutos
Premiações	Medalha de Ouro (Mundus Vini)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Quinta da Lapa foi fundada há mais de 300 anos, numa zona que hoje faz parte da região vitivinícola do Tejo (antigamente chamada de Ribatejo).

Seu território é abençoado com uma série de solos, que são elementos de raros, como conchas e seixo-rolado, em acréscimo ao estilo argiloso-calcário da região. Nas colinas onduladas, os vinhedos são diferentes da exposição solar, possibilitando uma colheita de parcelas de uvas com distintas gravuras.

Estes vetores fazem com que os canais deste produtor fujam do lugar-comum. São repletos de personalidade, dados de personalidade, dados sobre a vida da família.

É uma mistura dos vinhos da região, um blend, onde uma prestigiada Touriga Nacional assume uma porção maior (60%).O conjunto é completado por 20% Castelão e 20% Alicante Bouschet.Sua maturação contempla 12 meses de estágio em barricas francesas e americanas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas bem maduras aparecem junto a notas de eucalipto, anis, baunilha e alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho que traz uma mineralidade bem evidente, com sapidez aliada a nuances de fruta preta, carvão e grafite; mostra os taninos já macios acompanhados por uma ótima acidez, que estruturam um conjunto firme e com grande presença de boca

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

ótima opção para acompanhar os mais variados preparos à base de carne, como um cabrito assado, pernil de cordeiro com batatas, ou mesmo um leitão à pururuca; também vai bem na companhia de massas e pizzas com embutidos



CULINÁRIA