

SYL 
WINES



TERRAS DE SERPA
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO TINTO | RED WINE

Produzido nas Terras de Serpa, o vinho apresenta cor rubi, aromas a frutos vermelhos e paladar suave com bom volume.

Produced in Terras de Serpa, the wine has a ruby color, aromas of red fruits and soft palate with good volume.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	72,60 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 010 435 3238
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	150 mm
Largura Width	230 mm
Altura Height	332 mm
Peso Bruto Gross Weight	7,800 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x132
Peso Weight	800 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Inox
Castas Grape Varieties	Touriga Nacional Syrah Cabernet Sauvignon
Teor de Alcóol Alcohol	14%
Acidez Total Total Acidity	5.8 g/dm3
pH	3.72
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.63 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	42 g/dm3
SO2 Total Total SO2	95 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.3 g/dm3



TERRAS DE SERPA
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO BRANCO | WHITE WINE

Produzido nas Terras de Serpa a partir das castas Antão Vaz, Viognier e Arinto, o vinho apresenta cor citrina, aroma frutado e sabor equilibrado, fresco e com volume.

Produced in Terras de Serpa from the Antão Vaz, Viognier and Arinto varieties, this wine has a yellow citrus hue and fruity aroma. Fresh, balanced and with good volume.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	72,60 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 010 435 3245
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	150 mm
Largura Width	230 mm
Altura Height	332 mm
Peso Bruto Gross Weight	7,800 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x132
Peso Weight	800 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Inox
Castas Grape Varieties	Antão Vaz, Viognier e Arinto
Teor de Alcóol Alcohol	13%
Acidez Total Total Acidity	5.3 g/dm3
pH	3.44
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.25 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	44 g/dm3
SO2 Total Total SO2	125 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.3 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA TOURIGA FRANCA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO TINTO | RED WINE

Produzido exclusivamente através da casta Touriga Franca. Após cuidadosa vinificação, estagiou em cuba de inox de forma a não comprometer os seus aromas varietais. De cor rubi intensa, apresenta aromas de esteva e flores silvestres, mas também alguma framboesa. Na boca, o seu conjunto revela um bom equilíbrio com uma frescura notável, acompanhada de uma acidez que torna o seu final longo e persistente.

Produced exclusively from the Touriga Franca grape variety. After careful vinification, it aged in stainless steel tanks so as not to compromise its varietal aromas. Intense ruby in color, it has aromas of rockrose and wildflowers, but also some raspberry. In the mouth, the whole reveals a good balance with a notable freshness, accompanied by an acidity that makes its finish long and persistent.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	85 mm
Altura Height	293,80 mm
EAN Code	560 066 807 8288
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	300 mm
Largura Width	258 mm
Altura Height	173 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,380 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x170
Peso Weight	838 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Inox Inox
Castas Grape Varieties	Touriga Franca
Teor de Alcóol Alcohol	13%
Acidez Total Total Acidity	4.7 g/dm3
pH	3.68
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.51 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	34 g/dm3
SO2 Total Total SO2	50 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.4 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA ÂNFORA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO BRANCO | WHITE WINE

Herança do povo romano trazida para Portugal há mais de 2.000 anos, o vinho produzido em Ânforas de barro tornou-se um saber icónico da nossa região que orgulhosamente, até aos dias de hoje, é transmitido de geração em geração. Vinho obtido através da vinificação da casta Antão Vaz, num processo fermentativo sem controlo de temperatura e respeitando as técnicas tradicionais. De cor dourada, no nariz apresenta notas de mel e fruto seco salgado, acompanhadas de um ligeiro vegetal. Na boca, apresenta-se fresco, com uma acidez vibrante que permite um final longo e persistente.

Heritage of the Roman people brought to Portugal more than 2,000 years ago, the wine produced in clay amphoras has become an iconic knowledge of our region that is proudly, until today, transmitted from generation to generation. Wine obtained through the vinification of the Antão Vaz variety, in a fermentation process without temperature control and respecting traditional techniques. Golden in color, on the nose it presents notes of honey and salted dried fruit, accompanied by a light vegetable. In the mouth, it is fresh, with a vibrant acidity that allows a long and persistent finish.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	76,1 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 066 807 8264
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	321 mm
Largura Width	244 mm
Altura Height	163 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,360 Kg
Paleta Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x168
Peso Weight	836 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Fermentado em talha de barro Fermented in a clay pot
Castas Grape Varieties	Antão Vaz
Teor de Alcóol Alcohol	12%
Acidez Total Total Acidity	5.6 g/dm3
pH	3.62
Acidez Volátil Volatil Acidity	1,07 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	45 g/dm3
SO2 Total Total SO2	109 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.4 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA ARINTO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO BRANCO | WHITE WINE

Produzido exclusivamente através da casta Arinto. Após cuidadosa vinificação, estagiou em cuba de inox de forma a não comprometer os seus aromas varietais. De cor citrina, apresenta um aroma fresco que sugere notas de maçã verde, lima e limão. Na boca revela um bom equilíbrio entre a acidez e um final longo e persistente.

Produced exclusively from the Arinto variety. After careful vinification, it aged in stainless steel vats so as not to compromise its varietal aromas. With a citrine color, it has a fresh aroma that suggests notes of green apple, lime and lemon. In the mouth it reveals a good balance between acidity and a long and persistent finish.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	85 mm
Altura Height	293,80 mm
EAN Code	560 066 807 8271
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	300 mm
Largura Width	258 mm
Altura Height	173 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,380 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x170
Peso Weight	838 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Inox
Castas Grape Varieties	Arinto
Teor de Alcóol Alcohol	13,5%
Acidez Total Total Acidity	4,6 g/dm3
pH	3.64
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.4 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	35 g/dm3
SO2 Total Total SO2	99 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.9 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO TINTO | RED WINE

Produzido a partir das castas Syrah, Alicante Bouschet e Touriga Nacional amadurecidas nas encostas de Serpa.
Servir a 17° - 19°C

Produced from Syrah, Alicante Bouschet and Touriga Nacional grape varieties, matured at Serpa slopes.
Served at 17° - 19°C

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	72,60 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 010 435 3207
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	150 mm
Largura Width	230 mm
Altura Height	332 mm
Peso Bruto Gross Weight	7,800 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x132
Peso Weight	800 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	8 meses em barricas de carvalho francês 8 months in french oak barrels
Castas Grape Varieties	Syrah Alicante Bouschet Touriga Nacional
Teor de Alcóol Alcohol	14%
Acidez Total Total Acidity	5.8 g/dm3
pH	3.8
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.8 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	38 g/dm3
SO2 Total Total SO2	115 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.6 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA RESERVA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO TINTO | RED WINE

Elaborado das castas Syrah e Alicante Bouschet, o vinho revela o carácter das castas com as características típicas que lhe confere a região. Apresenta uma cor granada, aroma complexo com notas de bagas silvestres maduras, a par de uma elegância notável com uma estrutura complexa, firme e persistente.

Produced from the grapes varieties Syrah and Alicante Bouschet we selected the high quality grapes used for this Reserva. This wine has an exuberant and complex aroma with black cherry and rock roses notes associated with an elegant and great depth, with a strong structure and body.



FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	76,1 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 010 435 3221
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	321 mm
Largura Width	244 mm
Altura Height	163 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,360 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x168
Peso Weight	836 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	12 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa 12 months in french oak barrels and 6 months in bottle
Castas Grape Varieties	Alicante Bouschet Syrah
Teor de Alcóol Alcohol	14,5%
Acidez Total Total Acidity	5.2 g/dm3
pH	3.7
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.84 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	40 g/dm3
SO2 Total Total SO2	76 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.7 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA ÂNFORA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHO TINTO | RED WINE

Herança do povo romano trazida para Portugal há mais de 2.000 anos, o vinho produzido em Ânforas de barro tornou-se um saber icónico da nossa região que orgulhosamente, até aos dias de hoje, é transmitido de geração em geração. Vinho obtido através da vinificação das castas Alicante Bouschet e Aragonez, num processo fermentativo sem controlo de temperatura e respeitando as técnicas tradicionais. De cor rubi, no nariz apresenta notas de fruta vermelha acompanhadas com um toque vegetal. Na boca é bastante fresco, com taninos suaves, mas presentes, e equilibrado.

A heritage of the Roman people brought to Portugal more than 2,000 years ago, the wine produced in clay amphora has become an iconic knowledge of our region that is proudly transmitted from generation to generation to this day. Wine obtained through the vinification of Alicante Bouschet and Aragonez grape varieties, in a fermentation process without temperature control and respecting traditional techniques. Ruby color, on the nose it presents notes of red fruit accompanied by a vegetable touch. In the mouth it is quite fresh, with soft but present tannins, and balanced.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	76,1 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 066 807 8240
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	321 mm
Largura Width	244 mm
Altura Height	163 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,360 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x168
Peso Weight	836 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Fermentado em talha de barro Fermented in a clay pot
Castas Grape Varieties	Alicante Bouschet Aragonez
Teor de Alcóol Alcohol	13%
Acidez Total Total Acidity	5.3 g/dm3
pH	3.58
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.75 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	40 g/dm3
SO2 Total Total SO2	68 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.4 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA ANTÃO VAZ

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO BRANCO | WHITE WINE

Produzido exclusivamente a partir da casta Antão Vaz, expressa a generosidade dos terrenos da nossa herdade Vale de Chafariz. Após cuidada vinificação, estagiou em cuba de inox de forma a não comprometer os seus aromas varietais. De cor citrina, apresenta um aroma fresco que sugere fruta tropical e casca de tangerina. Na boca revela um bom equilíbrio entre a acidez e um final longo e persistente.

Produced exclusively from the Antão Vaz variety, it expresses the generosity of the land in our Vale de Chafariz estate. After careful vinification, it aged in a stainless steel vat so as not to compromise its varietal aromas. Citrine in color, it presents a fresh aroma that suggests tropical fruit and tangerine peel. In the mouth it reveals a good balance between acidity and a long and persistent finish.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	85 mm
Altura Height	293,80 mm
EAN Code	560 066 807 8219
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	300 mm
Largura Width	258 mm
Altura Height	173 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,380 Kg
Paleta Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x170
Peso Weight	838 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Inox
Castas Grape Varieties	Antão Vaz
Teor de Alcóol Alcohol	13%
Acidez Total Total Acidity	5.5 g/dm3
pH	3.5
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.43 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	45 g/dm3
SO2 Total Total SO2	130 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.3 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA RESERVA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO BRANCO | WHITE WINE

Produzido a partir das castas Antão Vaz, Chardonnay e Arinto com fermentação a temperatura controlada em barricas de carvalho húngaro. Cor verde dourada, aroma a frutos tropicais bem integrado nas notas de madeira. Bom volume de boca, com uma notável acidez que lhe confere um final fresco e prolongado.

Produced from the Antão Vaz, Chardonnay and Arinto varieties, with fermentation at controlled temperature in Hungarian oak barrels. Golden green color, aroma of tropical fruits well integrated into the wood notes. Good mouth volume, with a remarkable acidity that gives it a fresh and prolonged finish.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	85 mm
Altura Height	293,80 mm
EAN Code	560 068 807 8202
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	300 mm
Largura Width	258 mm
Altura Height	173 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,380 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x170
Peso Weight	838 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	6 meses em barricas de carvalho húngaro 6 months in hungarian oak barrels
Castas Grape Varieties	Antão Vaz, Chardonnay e Arinto
Teor de Alcólol Alcohol	13%
Acidez Total Total Acidity	5.9 g/dm3
pH	3.32
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.53 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	45 g/dm3
SO2 Total Total SO2	130 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.3 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO ROSÉ | ROSE WINE

Produzido nas Encostas de Serpa a partir das castas Syrah e Touriga Nacional, vinificadas em regime de “bica aberta” e com controlo de temperatura. De cor rosada, o vinho apresenta aroma intenso a frutos vermelhos. No paladar é equilibrado, fresco e elegante.

Produced on the Slopes of Serpa from the Syrah and Touriga Nacional grape varieties, vinified under an “open spout” regime and with temperature control. Of pink color, the wine presents intense aroma to red fruits. The palate is balanced, fresh and elegant.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	72,60 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 010 435 3283
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	150 mm
Largura Width	230 mm
Altura Height	332 mm
Peso Bruto Gross Weight	7,800 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x132
Peso Weight	800 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	-
Castas Grape Varieties	Syrah Touriga Nacional
Teor de Alcóol Alcohol	12,5%
Acidez Total Total Acidity	6.7 g/dm3
pH	3.29
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.4 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	45 g/dm3
SO2 Total Total SO2	78 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.8 g/dm3



**ENCOSTAS DE SERPA ESPUMANTE
ROSADO BRUT NATURE**
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO ESPUMANTE ROSÉ / SPARKLING ROSE WINE

Produzido pelo método clássico em que foram utilizadas as castas Aragonez e Touriga Nacional, estágio sobre a borra durante 12 meses antes do dégorgement. De cor salmão, apresenta aromas de framboesas e groselhas, acompanhados de notas de levedura. Apresenta uma bolha fina e persistente, com uma mousse delicada que, em conjunto com a sua acidez vibrante, proporciona um final prolongado.

Produced using the classic method in which the Aragonez and Touriga Nacional grape varieties were used, aging on the lees for 12 months before disgorgement. Salmon in color, it presents aromas of raspberries and currants, accompanied by notes of yeast. It presents a fine and persistent bubble, with a delicate mousse that, together with its vibrant acidity, provides a prolonged finish.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	100 mm
Altura Height	310 mm
EAN Code	560 066 807 8295
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	300 mm
Largura Width	258 mm
Altura Height	173 mm
Peso Bruto Gross Weight	13 Kg
Paleta Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x170
Peso Weight	838 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Cuba de inox e 12 meses em garrafa antes do degorgement Stainless steel tank and 12 months in bottle before disgorgement
Castas Grape Varieties	Aragonez e Touriga Nacional
Teor de Alcóol Alcohol	12%
Acidez Total Total Acidity	5.7 g/dm3
pH	3.21
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.53 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	30 g/dm3
SO2 Total Total SO2	57 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.4 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA ALICANTE BOUSCHET
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO TINTO | RED WINE

Produzido exclusivamente a partir da casta Alicante Bouschet, revela o enorme potencial desta casta neste clima especial e desafiante que só Serpa proporciona. Após cuidada vinificação, estagiou 9 meses em barricas de carvalho Francês e Americano. Cor Rubi, aroma a frutos vermelhos com boas e bem integradas notas tostadas. Elegante, com uma estrutura complexa e persistente.

Produced exclusively from the Alicante Bouschet variety, it reveals the enormous potential of this variety in a special and challenging climate that only Serpa provides. After careful vinification, it aged for 9 months in French and American old barrels. Ruby color, aroma of red fruits with good and well integrated toasted notes. Elegant, with a complex and persistent structure.



FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	85 mm
Altura Height	293,80 mm
EAN Code	560 066 807 8233
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	300 mm
Largura Width	258 mm
Altura Height	173 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,380 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x170
Peso Weight	838 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	9 meses em barricas de carvalho francês e americano 9 months in french and american oak barrels
Castas Grape Varieties	Alicante Bouschet
Teor de Alcóol Alcohol	14,5%
Acidez Total Total Acidity	5,0 g/dm3
pH	3.77
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.74 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	42 g/dm3
SO2 Total Total SO2	70 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	1.1 g/dm3



ENCOSTAS DE SERPA PETITE SYRAH

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
VINHO TINTO | RED WINE

Produzido exclusivamente a partir da casta Petite Syrah, emancipa a sua enorme versatilidade de adaptação a todos os tipos de solos e climas, permitindo-nos fazer vinhos de excelência. Traduz a força de querer e o sonho de podermos trabalhar um leque variadíssimo de castas, produzindo vinhos de qualidade superior com as características únicas do terroir de Serpa. Após cuidada vinificação estagiou 12 meses em barricas novas de carvalho americano. De cor rubi intensa, apresenta aromas de fruta preta madura, baunilha e bem integradas notas tostadas. Grande concentração e volume de boca com um final longo e persistente.

Produced exclusively from the Petite Syrah variety, it emancipates its enormous versatility in adapting to all types of soils and climates, allowing us to make excellent wines. It reflects the strength of desire and the dream of being able to work with a wide range of grape varieties, producing superior quality wines with the unique characteristics of the Serpa terroir. After careful vinification, it aged for 12 months in new American oak barrels. With an intense ruby color, it presents aromas of ripe black fruit, vanilla and well integrated into the whole toasted notes. Great concentration and volume in the mouth with a long and persistent finish.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	91 mm
Altura Height	265 mm
EAN Code	560 066 807 8226
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Lenght	300 mm
Largura Width	258 mm
Altura Height	173 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,748 Kg
Paleta Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x170
Peso Weight	875 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	12 meses em barricas de carvalho americano 12 months in american oak barrels
Castas Grape Varieties	Petite Syrah
Teor de Alcool Alcohol	15%
Acidez Total Total Acidity	5.5 g/dm3
pH	3.62
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.87 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	40 g/dm3
SO2 Total Total SO2	67 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.7 g/dm3

SYL 
WINES



COSTA DO POMBAL TINTO 2020

DOC DOURO

Viticultura

Provenientes dos nossos parceiros de longa data, na sub-região de Cima Corgo e Baixo Corgo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes.

Castas - Uvas

Castas tradicionais do Douro com destaque para a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto cão e Tinta Barroca.

Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 Kg. estão sujeitas a uma rigorosa escolha na mesa de seleção e posteriormente desengaçadas. Procede-se a uma cuidadosa fermentação em depósitos de inox com controlo da temperatura e remontagens diárias durante 7 dias.

Estágio

Cerca do 70 % do lote estagia durante 13 meses em cubas de aço inoxidável. O restante vinho envelhece em cascos de carvalho francês durante 6 meses.

Notas de Prova

Cor: Ruby.

Aroma: Combinação de fruta vermelha e frutos do bosque, com ligeiro toque de especiarias provenientes do estágio em madeira.

Paladar: Entrada cativante, de excelente volume e frescura. Taninos delicados, doces bem integrados seguido de uma bellíssima sensação de fruta. Fim de boca intensa e persistente.

Sugestões de Consumo e Conservação

Trata-se de um vinho moderno e versátil na sua vertente gastronómica, contudo é ideal para grelhados, carnes e em especial carnes brancas, guisados, pizzas, pastas e queijos leves. Dever ser servido a uma temperatura entre os 13º e os 15º C. Pode ser consumido de imediato ou entre os próximos 3 a 4 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12º a 14ºC) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13 % vol.
Acidez Total: 5,3 g/L a.t.
pH: 3,62 g/L
Açúcares Residuais: 1,2 g/L

Informação Logística

Garrafa: Bordalesa Prestige
Rolha: Rolha de cortiça natural
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Paletização: 108 caixas de 6 garrafas por Palete
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa): 5 602 660 00401 2
ITF 14 (Código de Barras nas Caixas): 1 5602 660 00401 9

Enologia

César Pinacho, Fátima Lopes, Miguel Martins





COSTA DO POMBAL ROSE 2021

DOC DOURO

Viticultura

Provenientes dos nossos parceiros de longa data, na sub-região de Cima Corgo e Baixo Corgo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes.

Castas - Uvas

Castas tradicionais do Douro com destaque para a Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 Kg. estão sujeitas a uma rigorosa escolha na mesa de seleção e posteriormente desengaçadas. Procedeu-se a uma cuidadosa fermentação em depósitos de inox com controlo da temperatura e battonage diárias durante quase um mês.

Estágio

No final da fermentação alcoólica o vinho estagia durante 4 meses em cubas de aço inoxidável "sur les lies" com trabalho semanal de battonage. Engarrafado cedo para preservação da riqueza aromática.

Notas de Prova

Cor: Rosa pálido brilhante

Aroma: Apresenta aroma frutado com notas de frutos silvestres, combinados harmoniosamente com ligeiras notas minerais

Paladar: Entrada atrativa, intensa e bem equilibrada. Textura sedosa de volume médio. Final de boca longa e elegante.

Sugestões de Consumo e Conservação

Excelente aperitivo, acompanha saladas, peixe e frutos do mar, massas e risotos, carnes brancas, pizzas e diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8º e 10º C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 2 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12º a 14ºC) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13 % vol.
Acidez Total: 6,3 g/L a.t.
pH: 3,09 g/L
Açúcares Residuais: 0,86 g/L

Informação Logística

Garrafa: Borgonha
Rolha: Rolha de cortiça
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Paletização: 105 caixas de 6 garrafas por Palete
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa): 5 602 660 00228 5
ITF 14 (Código de Barras nas Caixas): 1 5602 660 00228 2

Enologia

César Pinacho, Fátima Lopes, Miguel Martins





COSTA DO POMBAL BRANCO 2021

DOC DOURO

Viticultura

Provenientes dos nossos parceiros de longa data, na sub-região de Cima Corgo e Baixo Corgo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes.

Castas - Uvas

Castas tradicionais do Douro com destaque para a Malvasia fina, Códega de larinho, Rabigato e Gouveio.

Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 Kg. estão sujeitas a uma rigorosa escolha na mesa de seleção e posteriormente desengaçadas. Procedeu-se a uma cuidadosa fermentação em depósitos de inox com controlo da temperatura e battonage diárias durante quase um mês.

Estágio

O vinho estagia durante 4 meses em cubas de aço inoxidável "sur les lies" com trabalho semanal de battonage.

Notas de Prova

Cor: Citrino esverdeado com reflexos a limão.

Aroma: Apresenta intenso aroma frutado com notas citrinas e alguma mineralidade.

Paladar: Entrada fresca e atractiva, com uma boa acidez bem equilibrada, sobressaindo o seu lado mais frutado. Termina macio e persistente no final da boca.

Sugestões de Consumo e Conservação

Excelente aperitivo. Acompanha muito bem pratos rápidos, saladas, peixe e frutos do mar, massas e risotos, carnes brancas, pizzas, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10° e 12° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 2 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13 % vol.
Acidez Total: 6,4 g/L a.t.
pH: 3,11
Açúcares Residuais: 0,86 g/L

Informação Logística

Garrafa: Bordalesa Prestige
Rolha: Rolha de cortiça natural
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Paletização: 108 caixas de 6 garrafas por Paleta
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa): 5 602 660 00401 2
ITF 14 (Código de Barras nas Caixas): 1 5602 660 00401 9

Enologia

César Pinacho, Fátima Lopes, Miguel Martins





CASTELOMOR TINTO

COLHEITA 2020

Região	Alentejo
Classificação	Regional Alentejano
Castas	Aragonez; Alfrocheiro e Touriga Nacional
Vindima	Mecânica e Manual
Vinificação	Vinificação cuidada, com fermentação durante 10 dias, em cubas de inox com temperatura controlada para preservar os aromas.
Notas de Prova	De cor Ruby, apresenta aromas de fruta preta e fruta silvestre. Na boca mostra-se fresco, suave e com taninos polidos. Termina seco e persistente. É um típico vinho de região que o originou.
Sugestões de Consumo	Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha, grelhados, pratos de caça, queijos macios ou por si só, numa tertúlia de amigos.
Álcool	13,5% vol.
Dados Logísticos	Caixas de 6 unidades Paletes* de 125 caixas





CASTELOMOR BRANCO

COLHEITA 2021

Região	Alentejo
Classificação	Regional Alentejano
Castas	Antão Vaz; Roupeiro e Arinto
Vindima	Mecânica e Manual
Vinificação	Vinificação cuidada com fermentação em cubas de inox com temperatura controlada para preservar os aromas.
Notas de Prova	De cor citrina e reflexos dourados, no nariz apresenta notas de fruta e notas florais, boca com boa estrutura e com frescura natural. Com final de boca seco e persistente.
Sugestões de Consumo	Acompanha bem com peixe, mariscos, carnes brancas e pastas.
Álcool	13% vol.
Dados Logísticos	Caixas de 6 unidades Paletes* de 125 caixas





CLASSIFICAÇÃO
DOC VINHO VERDE

CASTAS
BLEND DE CASTAS TÍPICAS DA REGIÃO DOS
VINHOS VERDES
(Loureiro, Fernão Pires, Trajadura, Arinto)

REGIÃO
VINHOS VERDES - SUB-REGIÃO DO CÁVADO

VINIFICAÇÃO
Vinificação: Vindima Manual, prensagem suave das uvas em sistema de bica aberta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura entre 15 - 17°C. Removimento das borras durante 2 meses após fermentação.

NOTAS DE PROVA
Aspeto límpido e cor citrina, Aroma intenso e frutado. Na boca é muito suave com acidez bastante equilibrada e final de boca longo e muito agradável.

ACOMPANHAMENTO
Acompanhamento: Ideal para acompanhar pratos leves de carnes brancas, mariscos e saladas. Este vinho pode ser consumido de imediato ou durante os próximos 2 anos.

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	PH
10,5% vol.	5,9 g/l	3,13

EAN:	ITF (Cx de 6)
5600774385003	15600774385000

Deve ser servido a uma temperatura entre:

6-8° 

GARRAFA 37,5cl
Não disponível



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

VARIETIES

Pinot Grigio.

DISTRITO DE PRODUÇÃO

Vinhas em Veneto e Friuli.

TIPO DE SOLO

Solo aluvial bem drenado com cascalho.

COLHEITA

Final de agosto e início de setembro.

MÉTODO DE VINIFICAÇÃO

As uvas são suavemente prensadas e o mosto é decantado a frio. A fermentação decorre sem as películas, com leveduras selecionadas, a uma temperatura de 14–16° C. O vinho novo permanece em cubas de inox até ao engarrafamento estéril a frio.

PERFIL SENSORIAL

Cor amarelo-palha; no nariz, aromas bem definidos de flores silvestres com notas de mel e maçã. Na boca, é um vinho seco e redondo, encorpado mas fresco e vivo, com agradáveis notas de peras maduras no final persistente.

ARMAZENAMENTO RECOMENDADO

1 ano em garrafa, armazenada deitada num local fresco e escuro.

HARMONIZAÇÃO COM ALIMENTOS

Entradas, pratos leves, peixe e carnes brancas frias.

ALERGÉNICOS:

Contém sulfitos.





Maschio apresenta o Prosecco DOC Treviso, ícone da denominação DOC, numa versão menos usual, com um teor de açúcar residual mais baixo. Neste vinho, os aromas clássicos das uvas Glera jogam com os equilíbrios, abrindo-se a uma experiência de degustação cada vez mais apreciada por entusiastas e amantes do vinho.

Capacidade.	75CL
País de Origem:	Itália
Teor Alcoólico (°):	11%
Produtor:	Cantine Maschio
Servir a:	4-6°C
Castas:	Glera
Tipo de Bebida:	Prosecco

SYL 
WINES

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

SELECTION

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



70% FERNÃO PIRES, 30% **ARINTO**

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.**

**AROMAS FRESCOS E FRUTADOS COM
NOTAS CITRINAS E TROPICAIS. BOM
VOLUME DE BOCA. FINAL AGRAVÁVEL E
PERSISTENTE COM NUANCES MINERAIS.**

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l

pH: 3,72

AÇUCAR RESIDUAL: 1,1 g/l

LOTE: 298

PRÉMIOS:

GOLD M. - BERLINER WINE TROPHY 2018

BEST BUY - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



50% TOURIGA NACIONAL, 50% CASTELÃO

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.**

**COR ROSA BRILHANTE, AROMA GULOSO
COM NOTAS DE GROSELHA E FRUTOS
VERMELHOS. NA BOCA, É REFRESCANTE,
EQUILIBRADO, E ACÍDULO. FINAL
AGRADAVELMENTE FRUTADO.**

ALC. 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,25 g/l

pH: 3,15

AÇUCAR RESIDUAL: 0,7 g/l

LOTE: 235

PRÉMIOS:

BEST BUY - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% MALBEC

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**AROMAS EXPRESSIVOS DE AMORAS E
AMEIXAS, NOTAS DE CEREJAS NEGRAS E
ESPECIARIAS FINAS.
A BOCA É ENCORPADA E GULOSA DE
FRUTA MADURA, COM TANINOS MACIOS E
NOTAS RICAS DE CHOCOLATE, MAIS
IMEDIATO DO QUE PERSISTENTE.**

**ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 5,32 g/l
pH: 3,69
AÇÚCAR RESIDUAL: 5,1 g/l
LOTE: 303**

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 25% CASTELÃO,
25% SYRAH, 25% ALICANTE BOUSCHET

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 4 MESES EM MADEIRA DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR RUBI VIVAZ COM LAIVOS GRANADA,
AROMAS AGRADÁVEIS DE FRUTA MADURA
COM NOTAS DE ERVAS DO MONTE E
ESPECIARIAS DOCES. BOM VOLUME DE
BOCA, FRUTA SUMARENTA COM NUANCES
DE TOSTA BEM INTEGRADAS, FINAL
AGRADÁVEL COM NOTAS DE FRUTA SECA.

ALC. 13,5 % vol
ACIDEZ TOTAL: 6,34 g/l
pH: 3,63
AÇÚCAR RESIDUAL: 0,9 g/l
LOTE: 235

PRÉMIOS:
BEST BUY - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

VARIETAIS (Port)
VARIETAL (Engl)

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% SAUVIGNON BLANC

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.**

**AROMAS COMPLEXOS E FRESCOS COM
NOTAS VEGETAIS, DE MAÇÃS VERDES E
NECTARINAS. BOCA FRESCA, FRUTADO
FRANCO CONTRASTANDO COM LEVES
NOTAS HERBÁCEAS. BOA ACIDEZ E
PERSISTÊNCIA.**

ALC. 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,75 g/l

pH: 3,78

AÇUCAR RESIDUAL: 4,2 g/l

LOTE: 235

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018

87 POINTS - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% ALVARINHO

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.**

**AROMAS FRESCOS E FRUTADOS COM
NOTAS CITRINAS E TROPICAIS. BOM
VOLUME DE BOCA. FINAL AGRADÁVEL E
PERSISTENTE COM NUANCES MINERAIS.**

**ALC. 13 % vol
ACIDEZ TOTAL: 8,15 g/l
pH: 3,02
AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g/l
LOTE: 297**

**PRÉMIOS:
GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018
87 POINTS - WINE ENTHUSIAST
GOLD M.- SÉLECTIONS MONDIALES DES
VINS CANADA 2021
GOLD MEDAL - CONCOURS MONDIAL DE
BRUXELLES 2022**

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% ALVARINHO

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.**

**ESTE É UM VINHO REFRESCANTE,
CROCANTE E ESTRUTURADO, UM BELO
EXEMPLAR DA CASTA ALVARINHO.
OS AROMAS DE ALPERCE SUGEREM
SENSAÇÕES MADURAS E FRUTADAS, MAS
SÃO AS NOTAS ACÍDULAS E CITRINAS QUE
LHE CONFEREM UM CARÁCTER FRESCO
E VIBRANTE.**

ALC. 13 % vol

ACIDEZ TOTAL: 7,26g/l

pH: 3,01

AÇUCAR RESIDUAL: 0,7 g/l

LOTE: 307

PRÉMIOS:

**GOLD MEDAL - CONCOURS MONDIAL DE
BRUXELLES 2022**

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% CHARDONNAY

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**COR DOURADA COM LAIVOS
ESVERDEADOS, AROMAS ALIMONADOS
COM APONTAMENTOS DE MELÃO E
FRUTA TROPICAL, LEVES NOTAS
TOSTADAS E ALGUM MINERAL. SABORES
INTENSOS E AMPLOS DE FRUTA AMARELA
MADURA, TEXTURA AVELUDADA E
REDONDA, NOTAS AMANTEIGADAS
MUITO AGRADÁVEIS, ACIDEZ VIBRANTE A
INDUZIR UM FINAL FRESCO E
PERSISTENTE.**

**ALC. 12,5 % vol
ACIDEZ TOTAL: 6,90 g/l
pH: 3,22
AÇUCAR RESIDUAL: 1,3 g/l
LOTE: 296**

**PRÉMIOS:
GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018
87 POINTS - WINE ENTHUSIAST**

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% TOURIGA NACIONAL

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**COR VIVA RUBI. GRANDE EXPRESSÃO
AROMÁTICA DE FRUTOS VERMELHOS
MADUROS E NOTAS FLORAIS DE
VIOLETAS E ESPECIARIAS DOCES. NA
BOCA É SUMARENTO E EQUILIBRADO
COM UMA ACIDEZ ACENTUADA. FINAL DE
BOCA COMPLEXO E AGRADEVELMENTE
PERSISTENTE.**

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5 g/l

pH: 3,71

AÇÚCAR RESIDUAL: 3,3 g/l

LOTE: 256

PRÉMIOS:

**SILVER MEDAL - CONCOURS MONDIAL DE
BRUXELLES 2017**

GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018

**SILVER MEDAL - CONCOURS MONDIAL DE
BRUXELLES 2020**

91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% SYRAH

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

ROBE RUBI PROFUNDO COM UM
MENISCO PÚRPURA, AROMAS
CATIVANTES DE AMORAS E BAGAS
COMPOTADA, NOTAS DE CHOCOLATE
COM NUANCES DE PIMENTA
CARACTERÍSTICAS DA CASTA. BOCA
COMPLEXA E ELEGANTE, TANINOS FINOS
E ESTRUTURADOS, PERSISTÊNCIA
NOTÁVEL.

ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 4,4 g/l
pH: 3,7
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,6 g/l
LOTE: 255

PRÉMIOS:
GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2017
GRAND GOLD M. AND REVELATION OF
PORTUGAL AWARD - C.M. BRUXELLES 2018
SILVER M.- C.M BRUXELLES 2020
91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020
GOLD M. - SÉLECTIONS MONDIALES VINS
CANADA 2021
GOLD M.- C.M BRUXELLES 2022

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% CABERNET SAUVIGNON

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**ROBE RUBI PROFUNDO COM REFLEXOS
VIOLETA, AROMAS EXPRESSIVOS DE
CEREJA NEGRA E GROSELHAS COM
NUANCES VERDES E APIMENTADAS. BOCA
EXPANSIVA COM NOTAS ESPECIADAS,
FRUTA FRESCA APOIADA EM TANINOS
FIRMES. TERMINA REDONDO E GULOSO.**

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,08 g/l

pH: 3,75

AÇÚCAR RESIDUAL: 4 g/l

LOTE: 208

PRÉMIOS:

GOLD M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 16

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 17

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 18

SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 20

SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 22

89 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% CABERNET SAUVIGNON

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**ROBE RUBI PROFUNDO COM REFLEXOS
VIOLETA, AROMAS EXPRESSIVOS DE
CEREJA NEGRA E GROSELHAS COM
NUANCES VERDES E APIMENTADAS. BOCA
EXPANSIVA COM NOTAS ESPECIADAS,
FRUTA FRESCA APOIADA EM TANINOS
FIRMES. TERMINA REDONDO E GULOSO.**

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 4 g/l

pH: 3,66

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/l

LOTE: 253

PRÉMIOS:

GOLD M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 16

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 17

GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 18

SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 20

SILVER M.- C. MONDIAL DE BRUXELLES 22

89 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% MERLOT

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA. ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR RUBI BRILHANTE, AROMAS GULOSOS DE FRUTA VERMELHA BEM MADURA, AMORAS, AMEIXAS, NOTAS DE CACAU E FOLHA DE TABACO. BOCA ELEGANTE, ESTRUTURADA DE TANINOS SUAVES, FRUTADO EXPRESSIVO E NOTAS COMPLEXAS DE TOSTA FUMADA, PERSISTENTE E PRAZEROSO.

ALC. 13,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 4,6 g/l

pH: 3,51

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,9 g/l

LOTE: 254

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - C.M. BRUXELLES 17

GRAND GOLD M- C.M.BRUXELLES 18

SILVER MEDAL - C.M. BRUXELLES 20

91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020 -

EDITOR' CHOICE

90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

GOLD M.- SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% PINOT NOIR

**FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.**

**AROMAS ELEGANTES DE FRUTA
MADURA, CEREJA E GROSELHA NEGRA,
NOTAS BALSÂMICAS E DE ERVAS SECAS. A
BOCA É FRESCA E SUMARENTA COM
TANINOS REDONDOS E SEDOSOS, FINAL
PERSISTENTE E AGRAVÁVEL.**

ALC. 14 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,63 g/l

pH: 3,38

AÇÚCAR RESIDUAL: 3,9 g/l

LOTE: 286

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

PREMIUM

RESERVAÇÃO ESPECIAL

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



35% ARINTO, 35% CHARDONNAY,
30% VIOGNIER

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 4 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR AMARELA ESVERDEADA, AROMA
COM NOTAS CÍTRICAS, MEL E FRUTOS
TROPICAIS BEM CONJUGADO COM A
MADEIRA ONDE ESTAGIOU. FRESCO E
ELEGANTE NA BOCA, COM FINAL
PERSISTENTE.

ALC. 13 % vol
ACIDEZ TOTAL: 4,97 g/l
pH: 3,25
AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/l
LOTE: 242

PRÉMIOS:
BEST BUY 2016 - BY REVISTA DE VINHOS
MAGAZINE
BEST BUY 2017- 86 POINTS - WINE
ENTHUSIAST
GOLD MEDAL - CONCURSO DE VINHOS
DO TEJO 2018
90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 25% SYRAH, 25% CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR RUBINA INTENSA, AROMAS CATIVANTES E BEM DEFINIDOS DE FRUTA MADURA ESPECIARIAS E TOSTA FINA. NA BOCA É EXPRESSIVO E SEDUTOR, REVELANDO FRUTA BEM CASADA E TANINOS POLIDOS QUE PROPORCIONAM UM FINAL PERSISTENTE E ELEGANTE.

ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 4,79 g/l
pH: 3,76
AÇÚCAR RESIDUAL: 3,5 g/l
LOTE: 212

PRÉMIOS:
GOLD MEDAL - C. M. BRUXELLES 17
90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2019
91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020
90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021
GOLD MEDAL - SÉLECTIONS MONDIALES
DES VINS CANADA 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 25% SYRAH, 25% CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR RUBINA INTENSA, AROMAS CATIVANTES E BEM DEFINIDOS DE FRUTA MADURA ESPECIARIAS E TOSTA FINA. NA BOCA É EXPRESSIVO E SEDUTOR, REVELANDO FRUTA BEM CASADA E TANINOS POLIDOS QUE PROPORCIONAM UM FINAL PERSISTENTE E ELEGANTE.

ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 5,79 g/l
pH: 3,67
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,9 g/l
LOTE: 257

PRÉMIOS:
GOLD MEDAL - C. M. BRUXELLES 17
90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2019
91 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020
90 POINTS WINE ENTHUSIAST 2021
GOLD MEDAL - SÉLECTIONS MONDIALES
DES VINS CANADA 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 20% SYRAH, 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT, 15% ALCANTE BOUSCHET

1

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 24 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

AROMAS EXPRESSIVOS E COMPLEXOS DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS COM NUANCES DE VEGETAL FRESCO E FLORES SECAS, NOTAS ELEGANTES DE CACAU E TOSTA FINA. TANINOS AVELUDADOS, FRUTADO REDONDO, CHEIO DE SABOR, ACIDEZ FRESCA E VIVAZ A PRENUNCIAR UMA BOA EVOLUÇÃO E LONGEVIDADE.

ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 5,47 g/l
pH: 3,77
AÇÚCAR RESIDUAL: 3,88 g/l
LOTE: 180

PRÉMIOS:
GOLD MEDAL - CM BRUXELLES 2016
92 POINTS - WINE ENTHUSIAST 2017
93 POINTS - WINE ENTHUSIAST 2020
GOLD M.- SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 20% SYRAH, 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT, 15% ALCANTE BOUSCHET

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR RUBINA INTENSA, AROMAS VINOSOS DE FRUTA MADURA COM NUANCES APIMENTADAS, DE CACAU E TOSTA FUMADA. NA BOCA É EXPRESSIVO E SEDUTOR NA HARMONIA ENTRE O FRUTADO REDONDO E A COMPLEXIDADE ESPECIADA DA BARRICA. FINAL PERSISTENTE E ELEGANTE.

ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l
pH: 3,61
AÇÚCAR RESIDUAL: 3,1 g/l

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



35% CABERNET SAUVIGNON, 25%
TOURIGA NACIONAL, 25% SYRAH, 15%
ARAGONÊS

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 4 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR RUBI/GRANADA COM AROMA A
FRUTOS VERMELHOS MADUROS COM
NOTAS ESPECIADAS, DE TOSTA LEVE. NA
BOCA É VINOSO E ESTRUTURADO COM
TANINOS AVELUDADOS E FIRMES. FINAL
LONGO.

ALC. 13,5 % vol
ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l
pH: 3,72
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,8 g/l
LOTE: 57

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

RETRO

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% FERNÃO PIRES

VINIFICAÇÃO DE UVAS BRANCAS
SOBRE-MADURAS DA CASTA FERNÃO PIRES, COM
CURTIMENTA EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA ELEVADA.

COR PALHA DOURADA COM LAIVOS
ACASTANHADOS. AROMAS DE MELÃO E FRUTA
DE CAROÇO, NOTAS COMPLEXAS DE OXIDAÇÃO
RESULTANTES DA VINIFICAÇÃO.
A ENTRADA EM BOCA É MARCANTE
REVELANDO VOLUME E CORPO, DE NOVO
NOTAS COMPLEXAS DE EVOLUÇÃO COM LAIVOS
TERPÉNICOS E O CARACTERÍSTICO MELADO OU
“TORRADINHO” DO FERNÃO PIRES. É UM
BRANCO QUE SE BEBE COMO UM TINTO.

ALC. 13 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,02 g/l

pH: 3,1

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,1 g/l

LOTE: 304

PRÉMIOS:

90 POINTS - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



50% FERNÃO PIRES, 50% CASTELÃO

ELABORADO A PARTIR DE UVAS SELECIONADAS DAS CASTAS FERNÃO PIRES E CASTELÃO EM FERMENTAÇÃO CONJUNTA DO MOSTO COM CURTO CONTACTO PELICULAR, EM CUBAS DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.

COR RUBI COM LAIVOS SANGUÍNEOS, AROMAS INTENSOS E FRUTADOS COM NOTAS DE CEREJA E GINJA. EXCELENTE VOLUME DE BOCA COM SENSações FRUTADAS E FRESCAS.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,98 g/l

pH: 3,32

AÇÚCAR RESIDUAL: 5,4 g/l

LOTE: 287

PRÉMIOS:

88 POINTS - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



35% ARINTO, 35% FERNÃO PIRES, 30%
ALVARINHO

A REGIÃO DO TEJO TEM SIDO RECONHECIDA COMO REGIÃO PRODUTORA DE VINHOS DESDE A IDADE MÉDIA, MAS OS INDÍCIOS DE VITICULTURA REMONTAM AO TEMPO DOS ROMANOS. OS ROMANOS FORAM OS PRIMEIROS A USAR O ANIDRIDO SULFUROSO, SOB A FORMA DE MECHAS DE ENXOFRE DE MODO A CONSERVAR OS VINHOS. MUDAM-SE OS TEMPOS, MUDAM-SE AS VONTADES E OS CONSUMIDORES MODERNOS PROCURAM TAMBÉM VINHOS COM VIRTUDES PROBIÓTICAS MELHORADAS E MENOS EFEITOS SECUNDÁRIOS CAUSADOS PELA ADIÇÃO DE SULFITOS.

ESTE VINHO VIVO E VIBRANTE, ELABORADO COM UVAS SELECIONADAS DAS CASTAS ARINTO, FERNÃO PIRES E ALVARINHO, FERMENTOU A BAIXA TEMPERATURA SEM ADIÇÃO DE SULFITOS, DE FORMA A CONSERVAR TODA A FRESCURA E ELEGÂNCIA.

ALC. 12,5 % vol
ACIDEZ TOTAL: 7,14 g/l
pH: 3,18
AÇÚCAR RESIDUAL: 5,2 g/l
LOTE: 274

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



25% TOURIGA NACIONAL, 25% CASTELÃO, 25% ARAGONÊS, 25% ALICANTE BOUSCHET.

A REGIÃO DO TEJO TEM SIDO RECONHECIDA COMO REGIÃO PRODUTORA DE VINHOS DESDE A IDADE MÉDIA, MAS OS INDÍCIOS DE VITICULTURA REMONTAM AO TEMPO DOS ROMANOS. OS ROMANOS FORAM OS PRIMEIROS A USAR O ANIDRIDO SULFUROSO, SOB A FORMA DE MECHAS DE ENXOFRE DE MODO A CONSERVAR OS VINHOS. MUDAM-SE OS TEMPOS, MUDAM-SE AS VONTADES E OS CONSUMIDORES MODERNOS PROCURAM TAMBÉM VINHOS COM VIRTUDES PROBIÓTICAS MELHORADAS E MENOS EFEITOS SECUNDÁRIOS CAUSADOS PELA ADIÇÃO DE SULFITOS.

ESTE VINHO JOVEM, INTENSO E DE GRANDE DENSIDADE, FOI ELABORADO COM UVAS SELECIONADAS DAS CASTAS TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO, ARAGONÊS E ALICANTE BOUSCHET. AS FASES DE FERMENTAÇÃO, ESTÁGIO E ENGARRAFAMENTO OCORRERAM SEMPRE SEM ADIÇÃO DE SULFITOS POR FORMA A CONSERVAR O MÁXIMO DE PUREZA E NATURALIDADE.

ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 4,95 g/l
pH: 3,94
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,5 g/l
LOTE: 275

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

ESPUMANTES

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% ARINTO

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE EM CUBA DE INOX, COM TEMPERATURA CONTROLADA. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA, MÉTODO CLÁSSICO “CHAMPENOISE” DURANTE 36 MESES.

AROMAS FLORAIS E CITRINOS NOTAS SUBTIS DE BRIOCHE E FRUTOS SECOS. SABOR FRUTADO, ACIDEZ VIBRANTE, HARMONIOSO E ELEGANTE, BOLHA FINA E ABUNDANTE, PERSISTENTE E MACIO.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 7,72 g/l

pH: 3,10

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,9 g/l

LOTE: 263

GOLD M. - BERLINER WEIN TROPHY 2015

GOLD MEDAL - BRUT EXPERIENCE 2018

89 P - ASSOC. ESCANÇÕES DE PORTUGAL

89 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

SILVER MEDAL - C. M. BRUXELLES 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733



100% ARINTO

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE EM CUBA DE INOX, COM TEMPERATURA CONTROLADA. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA, MÉTODO CLÁSSICO "CHAMPENOISE" DURANTE 36 MESES.

AROMAS FLORAIS E CITRINOS NOTAS SUBTIS DE BRIOCHE E FRUTOS SECOS. SABOR FRUTADO, ACIDEZ VIBRANTE, HARMONIOSO E ELEGANTE, BOLHA FINA E ABUNDANTE, PERSISTENTE E MACIO.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,16 g/l

pH: 2,99

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,2 g/l

LOTE: 263

GOLD M. - BERLINER WEIN TROPHY 2015

GOLD MEDAL - BRUT EXPERIENCE 2018

89 P - ASSOC. ESCANÇÕES DE PORTUGAL

89 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

SILVER MEDAL - C. M. BRUXELLES 2021

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

Nana



85% ARINTO, 15% FERNÃO PIRES

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE EM CUBA DE INOX, COM TEMPERATURA CONTROLADA. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA, MÉTODO CLÁSSICO “CHAMPENOISE” DURANTE 24 MESES.

ELABORADO A PARTIR DAS CASTAS ARINTO E FERNÃO PIRES, ESTE ESPUMANTE É ELEGANTE, FRESCO E MINERAL, DE BOLHAS FINAS E PERSISTENTES. SECO E FRUTADO, AROMÁTICO E COMPLEXO, REVELA NOTAS CÍTRICAS, FRUTA TROPICAL E BRIOCHE. O PALATO É INTENSO, RICO E EQUILIBRADO, COM FINAL PERSISTENTE.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 7,15g/l

pH: 3,2

AÇÚCAR RESIDUAL: 4,5 g/l

LOTE: 309

PRÉMIOS:

GOLD MEDAL - BRUT EXPERIENCE 2020

16,5 - VINHOS G. ESCOLHAS MAGAZINE

89 POINTS WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

Nana



50% TOURIGA NACIONAL, 50% ARAGONÊS

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE EM CUBA DE INOX, COM TEMPERATURA CONTROLADA. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA, MÉTODO CLÁSSICO “CHAMPENOISE” DURANTE 14 MESES.

COR ROSA BRILHANTE, AROMA GULOSO COM NOTAS DE GROSELHA E FRUTOS VERMELHOS. FINAL FRUTADO, ACIDEZ VIBRANTE, HARMONIOSO E ELEGANTE, BOLHA FINA E ABUNDANTE, PERSISTENTE E MACIO.

ALC. 12 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,65 g/l

pH: 3,12

AÇÚCAR RESIDUAL: <0,6 g/l

LOTE: 310

PRÉMIOS:

88 POINTS WINE ENTHUSIAST 2020

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

NANA

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

Nana



50 %ARINTO, 30% FERNÃO PIRES, 20%
ALVARINHO

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.

AROMAS FRESCOS E FRUTADOS COM
NOTAS CITRINAS E TROPICAIS. BOM
VOLUME DE BOCA. FINAL AGRAVÁVEL E
PERSISTENTE COM NUANCES MINERAIS.

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,91 g/l

pH: 2,90

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,7 g/l

LOTE: 301

PRÉMIOS:

16 POINTS AND BEST BUY - VINHOS

GRANDES ESCOLHAS MAGAZINE

88 POINTS - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

Nana



50% TOURIGA NACIONAL, 50% ARAGONÊS

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.

COR ROSA BRILHANTE, AROMA GULOSO
COM NOTAS DE GROSELHA E FRUTOS
VERMELHOS. NA BOCA, É REFRESCANTE,
EQUILIBRADO, E ACÍDULO. FINAL
AGRADAVELMENTE FRUTADO.

ALC. 12,5 % vol

ACIDEZ TOTAL: 6,53 g/l

pH: 3,13

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g/l

LOTE: 302

PRÉMIOS

16 POINTS AND BEST BUY - VINHOS

GRANDES ESCOLHAS MAGAZINE

GOLD MEDAL - MUNDUSVINI 2018

87 P - WINE ENTHUSIAST

QUINTA DA
LAPA
EST. 1733

Nana



50 % TOURIGA NACIONAL, 25 % CASTELÃO,
20 % ALICANTE BOUSCHET, 5 % ARAGONÊS

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM
TEMPERATURA CONTROLADA.
ESTÁGIO DE 12 MESES EM BARRICAS DE
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

COR RUBI PROFUNDA COM REFLEXOS
GRENÁ, AROMAS EXPRESSIVOS DE
MADEIRA, AMEIXA E CEREJA MADURA,
COM NOTAS DE CACAU E ESPECIARIAS.
EXCELENTE VOLUME DE BOCA, MUITO
EQUILIBRADO E FRESCO COM UM FINAL
LONGO E MARCANTE.

ALC. 14 % vol
ACIDEZ TOTAL: 5,26g/l
pH: 3,8
AÇÚCAR RESIDUAL: 4,1 g/l
LOTE: 216

PRÉMIOS:
90 P. AND BEST BUY - WINE ENTHUSIAST 16
GOLD M. - SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE
AWARDS 2016
GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 2016
GOLD M.- WINES OF PORTUGAL CHALL.2017
GOLD MEDAL - MUNDUS VINI 2018
GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 2018
GOLD M. - C. MONDIAL DE BRUXELLES 2022