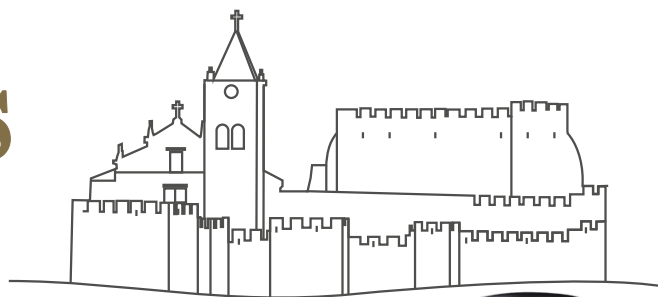


Lapa dos Reis

Vinho Tinto Reserva
Colheita de 2019



É um vinho de colheita seleccionada produzido a partir de uvas de Touriga Nacional e Bastardo, proveniente dos socalcos de barro vermelho e cinzento das encostas de Podentes.

História

É a face de uma iniciativa familiar que ao longo de cinco gerações seleccionou castas e melhorou os processos de um «Vinho de Quinta».

Nas socalcos solarengos de barro vermelho e cinzento são produzidos vinhos encorpados e extremamente aromáticos.

As ruínas romanas do Rabaçal fazem referência à importância das vinhas nas nossas terras.

Os vinhos desta região são famosos e de reconhecida qualidade desde a idade média pelos reis portugueses e pela sua história.

Os taninos suaves são adquiridos e harmonizados com estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Detalhes

Classificação: Regional Beira Atlântico

Região: Terras de Sico

Castas: Touriga Nacional (80%), Bastardo (20%)

Solo: Socalcos de barro vermelho e cinzento das encostas férteis de Podentes.

Produção: 7000 garrafas

Notas de degustação:

Cor: Ruby Escuro

Aroma: Frutos frescos

Palato: Balançado por taninos suaves, fresco e seco

Vinificação: Fermentação demora cerca de 7 dias com temperatura de 28°C, com contacto da película.

Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês

Data de engarrafamento: Junho de 2020

Álcool 14.5 % vol.

Acidez total 5.47 gr/l como ácido tartárico

pH 3.35

Sugestões de acompanhamento: Excelente com peixes gordos, carnes, queijo de cabra e ovelha. Deve ser servido com temperaturas entre 16°C e 18°C.

Arrumo: As garrafas devem ser acondicionadas em local fresco e seco, preferencialmente na horizontal, com temperatura de 12°C e humidade de 60 %.

Prazo de Consumo Em condições ideais a idade estimada é de 10 anos.

Prémios

Este vinho foi premiado com uma **Medalha de Ouro no Berlin Wine Trophy 2022**



Exploração em Modo de Produção Biológico

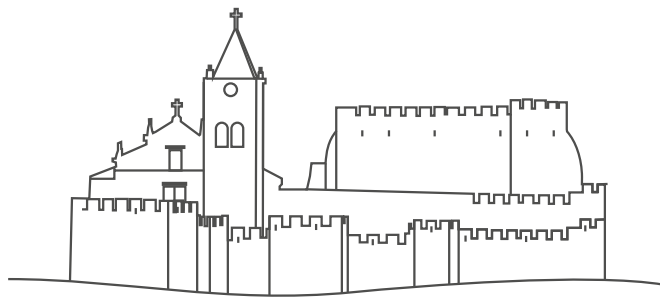
LR LAPA
DOS REIS

Lapa dos Reis, Lda
918 285 996 | 919 592 196
239 569 112
www.lapadosreis.pt
info@lapadosreis.pt
lapa_dos_reis@sapo.pt
Quinta da Fopa, nº 6
3230-249 Penela



Lapa dos Reis

Vinho Branco Reserva
Colheita de 2021



É um vinho de Quinta, oriundo dos barros vermelhos e cinzentos das encostas de Podentes, produzido a partir da selecção das melhores uvas das Castas de Arinto e Fernão Pires, sedutor pelos tons dourados e equilibrado por taninos suaves.

História

Nas socalcos solarengos de barro vermelho e cinzento são produzidos vinhos encorpados e extremamente aromáticos.

As ruínas romanas do Rabaçal fazem referência à importância das vinhas nas nossas terras. Os vinhos desta região são famosos e de reconhecida qualidade desde a idade média pelos reis portugueses e pela sua história.

A vindima manual realizada pelo cedo da manhã, com posterior desengace e controlo de temperatura de fermentação permite preservar a frescura e os aromas a frutos tropicais.

Com baixa produção por cepa, a exploração cumpre os procedimentos técnicos e regras ambientais impostas pelo modo de produção Biológico.

Detalhes

Classificação: Regional Beira Atlântico

Região: Terras de Sico

Castas: Arinto (50%), Fernão Pires (50%)

Solo: Socalcos de barro vermelho e cinzento das encostas férteis de Podentes.

Produção: 4000 garrafas

Notas de degustação:

Cor: Branco Seco

Aroma: Frutos frescos

Palato: Balançado por taninos suaves, fresco e seco

Vinificação: Começa com um choque térmico a 10°C; 48 horas a lágrima é separada e começa a fermentação a frio que dura 15 dias a 14°C, sem contacto de película.

Envelhecimento: 3 meses em barricas de carvalho francês

Data de engarrafamento: Junho de 2021

Álcool 13% vol.

Acidez total 6.30 gr/l como ácido tartárico

pH 3.30

Sugestões de acompanhamento: Excelente com todos os peixes, marisco e carnes brancas grelhadas. Deve ser servido com temperaturas entre 8°C e 10°C.

Arrumo: As garrafas devem ser acondicionadas em local fresco e seco, com temperatura de 12°C e humidade de 60 %, preferencialmente na horizontal

Prazo de Consumo: Em condições ideais a idade estimada é de 10 anos.

Este vinho foi premiado com uma **Medalha de Ouro no Portugal Wine Trophy de 2021**

Medalha de Prata no Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola 2021



PORTUGAL WINE TROPHY

LAPA
DOS REIS

Lapa dos Reis, Lda
918 285 996 | 919 592 196
239 569 112

www.lapadosreis.pt
info @ lapadosreis.pt

lapa_dos_reis@ sapo.pt
Quinta da Fopa, nº 6
3230-249 Penela

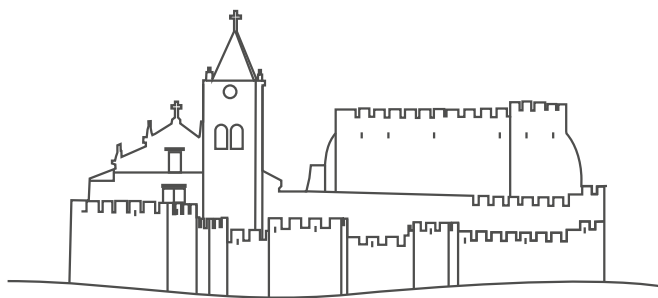


Exploração em Modo de Produção Biológico



Lapa dos Reis

Vinho Espumante Rosé Reserva Bruto Método Clássico



Durante os anos, a família sempre produziu para consumo próprio, vinhos espumantes naturais. Estes vinhos foram produzidos das vinhas mais velhas, com mais de 50 anos de idade.

Esta tradição familiar desenvolveu vinho espumante de alta qualidade. O processo de fabrico é o método clássico de Remuage. As garrafas são abertas manualmente e o seu licor preserva as suas características.

História

É a face de uma iniciativa familiar que ao longo de cinco gerações seleccionou castas e melhorou os processos de um «Vinho de Quinta».

Nas socacos solarengos de barro vermelho e cinzento são produzidos vinhos encorpados e extremamente aromáticos.

As ruínas romanas do Rabaçal fazem referência à importância das vinhas nas nossas terras.

Os vinhos desta região são famosos e de reconhecida qualidade desde a idade média pelos reis portugueses e pela sua história.

Os taninos suaves são adquiridos e harmonizados com estágio de 5 meses em barricas de carvalho francês e 24 meses de fermentação em garrafa. A produção em modo biológico garante as características naturais e assegura a inexistência de produtos fitofarmacêuticos prejudiciais à saúde.

Detalhes

Classificação: Vinho espumante

Região: Beira-Atlântico, sub-região Terras de Sico

Castas: Pinot Noir (100%)

Solo: Socacos de barro vermelho e cinzento das encostas férteis de Podentes.

Produção: 4000 garrafas

Notas de degustação:

Cor: Rosa seco

Aroma: Frutos tropicais, frutos silvestres

Palato: Balançado por taninos suaves, fresco e seco

Vinificação: Começa com um choque térmico a 10°C; 48 horas a lágrima é separada e começa a fermentação a frio que dura 15 dias a 14°C, sem contacto de película.

Envelhecimento: 5 meses em barricas de carvalho francês e 24 meses de fermentação em garrafa.

Data de engarrafamento: Julho de 2020

Álcool: 12.5 % vol.

Acidez total: 6.30 gr/l como ácido tartárico

Açúcares Redutores: 2.2 gr/l

Pressão a 20°C: 5.8 bar

Sugestões de acompanhamento: Excelente com todos os peixes, mariscos e doces. Deve ser servido com temperaturas entre 6°C e 8°C.

Arrumo: As garrafas devem ser acondicionadas em local fresco e seco, preferencialmente na horizontal, com temperatura de 12°C e humidade de 60 %.

Prazo de Consumo: Em condições ideais a idade estimada é de 3 anos.



LAPA
DOS REIS

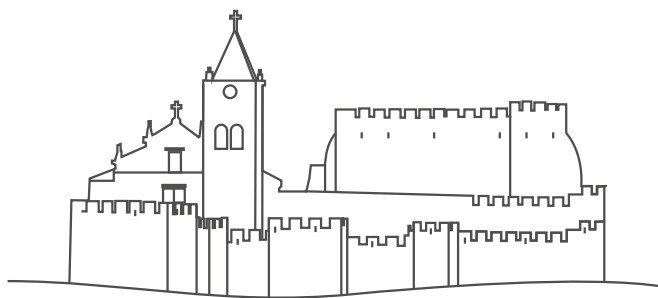
Lapa dos Reis, Lda
918 285 996 | 919 592 196
239 569 112
www.lapadosreis.pt
info@lapadosreis.pt
lapa_dos_reis@sapo.pt
Quinta da Fopa, nº 6
3230-249 Penela



Exploração em Modo de Produção Biológico

Lapa dos Reis

**Vinho Espumante Branco
Bruto
Método Clássico**



Durante os anos, a família sempre produziu para consumo próprio, vinhos espumantes naturais. Estes vinhos foram produzidos das vinhas mais velhas, com mais de 50 anos de idade.

Esta tradição familiar desenvolveu vinho espumante de alta qualidade. O processo de fabrico é o método clássico de Remuage. As garrafas são abertas manualmente e o seu licor preserva as suas características.

História

É a face de uma iniciativa familiar que ao longo de cinco gerações seleccionou castas e melhorou os processos de um «Vinho de Quinta».

Nas socacos solarengos de barro vermelho e cinzento são produzidos vinhos encorpados e extremamente aromáticos.

As ruínas romanas do Rabaçal fazem referência à importância das vinhas nas nossas terras.

Os vinhos desta região são famosos e de reconhecida qualidade desde a idade média pelos reis portugueses e pela sua história.

Os taninos suaves são adquiridos e harmonizados com estágio de 5 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses de fermentação em garrafa. A produção em modo biológico garante as características naturais e assegura a inexistência de produtos fitofarmacêuticos prejudiciais à saúde.

Detalhes

Classificação: Vinho espumante

Região: Beira-Atlântico, sub-região Terras de Sico

Castas: Arinto e Baga

Solo: Socacos de barro vermelho e cinzento das encostas férteis de Podentes.

Produção: 5000 garrafas

Notas de degustação:

Cor: Branco Seco

Aroma: Frutos frescos

Palato: Balançado por taninos suaves, fresco e seco

Vinificação: Começa com um choque térmico a 10°C; 48 horas a lágrima é separada e começa a fermentação a frio que dura 15 dias a 14°C, sem contacto de película.

Envelhecimento: 5 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses de fermentação em garrafa.

Data de engarrafamento: Junho de 2021

Álcool: 12.5 % vol.

Acidez total: 6.30 gr/l como ácido tartárico

Açúcares Redutores: 2.2 gr/l

Pressão a 20°C: 5.8 bar

Sugestões de acompanhamento: Excelente com todos os peixes, mariscos e doces. Deve ser servido com temperaturas entre 6°C e 8°C.

Arrumo: As garrafas devem ser acondicionadas em local fresco e seco, preferencialmente na horizontal, com temperatura de 12°C e humidade de 60 %.

Prazo de Consumo: Em condições ideais a idade estimada é de 3 anos.



**LR LAPA
DOS REIS**

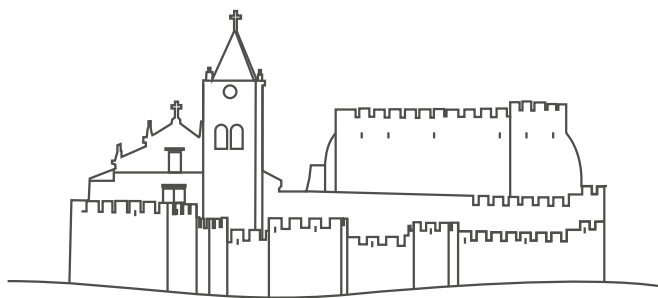
Lapa dos Reis, Lda
918 285 996 | 919 592 196
239 569 112
www.lapadosreis.pt
info@lapadosreis.pt
lapa_dos_reis@sapo.pt
Quinta da Fopa, nº 6
3230-249 Penela



Exploração em Modo de Produção Biológico

Lapa dos Reis

Vinho Espumante Tinto Bruto Método Clássico



Durante os anos, a família sempre produziu para consumo próprio, vinhos espumantes naturais. Estes vinhos foram produzidos das vinhas mais velhas, com mais de 50 anos de idade.

Esta tradição familiar desenvolveu vinho espumante de alta qualidade. O processo de fabrico é o método clássico de Remuage. As garrafas são abertas manualmente e o seu licor preserva as suas características.

História

É a face de uma iniciativa familiar que ao longo de cinco gerações seleccionou castas e melhorou os processos de um «Vinho de Quinta».

Nas socacos solarengos de barro vermelho e cinzento são produzidos vinhos encorpados e extremamente aromáticos.

As ruínas romanas do Rabaçal fazem referência à importância das vinhas nas nossas terras.

Os vinhos desta região são famosos e de reconhecida qualidade desde a idade média pelos reis portugueses e pela sua história.

Os taninos suaves são adquiridos e harmonizados com estágio de 5 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses de fermentação em garrafa. A produção em modo biológico garante as características naturais e assegura a inexistência de produtos fitofarmacêuticos prejudiciais à saúde.

Detalhes

Classificação: Vinho espumante

Região: Beira-Atlântico, sub-região Terras de Sico

Castas: Touriga Nacional e Bastardo

Solo: Socacos de barro vermelho e cinzento das encostas férteis de Podentes.

Produção: 5000 garrafas

Notas de degustação:

Cor: Ruby Escuro

Aroma: Frutos frescos

Palato: Balançado por taninos suaves, fresco e seco

Vinificação: Fermentação demora cerca de 7 dias com temperatura de 28°C, com contacto da película.

Envelhecimento: 3 meses em barricas de carvalho francês (novos e usados) e 12 meses de fermentação em garrafa.

Data de engarrafamento: Julho de 2020

Álcool: 12.5 % vol.

Acidez total: 6.15 gr/l como ácido tartárico

Açúcares Redutores: 2.2 gr/l

Pressão a 20°C: 5.7 bar

Sugestões de acompanhamento: Excelente com todos os peixes, carnes, queijo de cabra e ovelha e o melhor leitão da bairrada. Deve ser servido com temperaturas entre 6°C e 8°C.

Arrumo: As garrafas devem ser acondicionadas em local fresco e seco, preferencialmente na horizontal, com temperatura de 12°C e humidade de 60 %.

Prazo de Consumo: Em condições ideais a idade estimada é de 3 anos.



Lapa dos Reis, Lda
918 285 996 | 919 592 196
239 569 112
www.lapadosreis.pt
info@lapadosreis.pt
lapa_dos_reis@sapo.pt
Quinta da Fopa, nº 6
3230-249 Penela



Exploração em Modo de Produção Biológica