



QUINTADA
LAGOA VELHA
EST. 1969

BAGA BLANC DE NOIRS

ESPUMANTE
QUINTA DA LAGOA VELHA

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de prensagem suave somente para extração da lágrima, sem trituração da película.

A fermentação alcoólica realizou-se em depósito de inox com controlo de temperatura a 14°C, o que permitiu uma melhor extração de aromas característicos da casta. Seguiu-se a segunda fermentação em garrafa pelo método clássico e um estágio sobre borras finas por um período de 48 meses. O *dégorgement* foi feito em Julho de 2025.

NOTAS DE PROVA

De cor cítrica com um subtil tom de salmão. Aroma de flor de laranjeira conjugada com notas de biscoito e brioche, com final fresco. Na boca revela bastante fruta, cremosidade, persistência e uma acidez bem equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha na perfeição açorda de marisco. Regionalmente, acompanha leitão assado à Bairrada e pastéis de Tentúgal. Servir à temperatura de 6°C a 8°C.

PRÉMIOS



DESCRIÇÃO

TIPO
Espumante

COLHEITA
2020

CASTAS
Baga 100%

CERTIFICAÇÃO
DOP Bairrada

ESTÁGIO
50 Meses

Nº GARRAFAS
2090

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
12% vol.

ACIDEZ TOTAL
5,19 g/L

AÇÚCARES RESIDUAIS
2,0 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE
75cl

DIMENSÃO | PESO da CAIXA
32 x 25 x 10 | 4,89

EAN CAIXA
5600 2242 87741

CAIXA
3 Unidades

EAN GARRAFA
5600 2242 87628