



CHARDONNAY & BAGA

VINHO BRANCO
QUINTA DA LAGOAVELHA

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de prensagem suave somente para extração da lágrima, sem Trituração da película. A fermentação alcoólica realizou-se em depósitos de inox com controlo de temperatura a 14°C, o que permitiu uma melhor extração de aromas característicos das duas castas.

NOTAS DE PROVA

Brilhante de cor cítrica, com nuances esverdeadas.

Aroma intenso a fruta de polpa branca, ananás, baunilha e algumas notas de geleia. Na boca é fresco e untuoso, revela uma boa acidez e apresenta um final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Com uma polivalência que poucos brancos apresentam, acompanha bem todos os tipos de pratos. A nossa sugestão: peixes ou carnes no forno.

Servir à temperatura de 8°C a 10°C.

PRÉMIOS



Descrição

TIPO	CERTIFICAÇÃO
Vinho Branco	DOC Bairrada
COLHEITA	ESTÁGIO
2023	N/A
CASTAS	Nº GARRAFAS
Chardonnay 70% Baga 30%	1800

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO	AÇÚCARES RESIDUAIS
12% vol.	0,6 g/L
ACIDEZ TOTAL	6,1 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE	CAIXA
75cl	3 unidades
DIMENSÃO PESO da CAIXA	32 x 25 x 10 4,39
EAN CAIXA	5600 2242 87536
EAN GARRAFA	5600 2242 87529