



QUINTADA  
LAGOAVELHA  
EST. 1969

# RESERVA TINTO

VINHO TINTO  
QUINTA DA LAGOAVELHA

## VINIFICAÇÃO

Desengace total, seguido de fermentação alcoólica em lagar de cimento, a uma temperatura controlada entre os 25°C e os 28°C, com maceração pelicular e pisa manual.

Fermentação maloláctica efetuada após descubra, em inox ou em barrica.

Estágio de 30% do lote em barrica de carvalho francês nova e de segunda utilização durante 24 meses.

## NOTAS DE PROVA

Límpido e de cor rubi profunda.

Aroma intenso de fruta vermelha madura, ameixa seca e um ligeiro toque fumado.

Em boca, destacam-se a fruta, alguma especiaria e um ligeiro adocicado.

Corpo médio com taninos concentrados e polidos, acidez equilibrada e madeira muito bem integrada.

Apresenta um final de boca médio.

## HARMONIZAÇÃO

Acompanha na perfeição pratos de carnes vermelhas grelhadas, assados e queijos.

Servir à temperatura de 16°C.

## PRÉMIOS

N/A



## DESCRIÇÃO

**TIPO**  
Vinho Tinto

**CERTIFICAÇÃO**  
DOC Bairrada

**COLHEITA**  
2022

**ESTÁGIO**  
24 Meses

**CASTAS**  
Baga 60%  
Tourica Nacional 30%  
Merlot 10%

**Nº GARRAFAS**  
5900

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

**TEOR ALCOÓLICO**  
13,5% vol.

**AÇÚCARES RESIDUAIS**  
1,1 g/L

**ACIDEZ TOTAL**  
6,14 g/L

## EMBALAGEM

**CAPACIDADE**  
75cl

**CAIXA**  
3 unidades

**DIMENSÃO | PESO da CAIXA**  
32 x 25 x 10 | 4,39

**EAN CAIXA**  
5600 2242 87727

**EAN GARRAFA**  
5600 2242 87673