



SINGULAR BRANCO

VINHO BRANCO
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 das castas.

A casta Chardonnay estagiou em barricas de carvalho francês de segunda utilização e o Sauvignon Blanc fermentou em barrica nova de carvalho francês durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor palha com ligeiras nuances esverdeadas. Aromas frescos equilibrados, realçando notas florais e alguma madeira. Na boca é elegante, fresco e bastante envolvente.

HARMONIZAÇÃO

Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha na perfeição pratos de carne ou peixe elaborados. Servir à temperatura de 10°C a 12°C.

PRÉMIOS



Descrição

TIPO	CERTIFICAÇÃO
Vinho Branco	DOC Bairrada
COLHEITA	ESTÁGIO
2020	12 Meses
CASTAS	Nº GARRAFAS
Chardonnay 90% Sauvignon Blanc 10%	1500

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO	AÇÚCARES RESIDUAIS
12,5% vol.	2,4 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,1 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE	CAIXA
75cl	3 unidades
DIMENSÃO PESO da CAIXA	32 x 25 x 10 4,39
EAN CAIXA	5600 2242 87550
EAN GARRAFA	5600 2242 87543