

QUINTADA
LAGOA VELHA
EST. 1969

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
Vinho Branco

CERTIFICAÇÃO
DOC Bairrada

COLHEITA
2020

ESTÁGIO
12 Meses

CASTAS
Chardonnay 90%
Sauvignon Blanc 10%

Nº GARRAFAS
1500

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
12,5% vol.

**AÇÚCARES
RESIDUAIS**
2,4 g/L

ACIDEZ TOTAL
5,1 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE
75cl

CAIXA
3 unidades

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

EAN CAIXA
5600 2242 87550

EAN GARRAFA
5600 2242 87543