



QUINTADA
LAGOA VELHA
EST. 1969

SINGULAR TINTO

VINHO TINTO
QUINTA DA LAGOA VELHA

VINIFICAÇÃO

Desengace total das uvas seguido de fermentação alcoólica a uma temperatura compreendida entre 25°C e 28°C com maceração pelicular em lagar. Remontagens manuais. Posterior envelhecimento em barricas de carvalho francês de segunda utilização durante 24 meses.

NOTAS DE PROVA

Límpido, de cor vermelho grená. Aroma floral, complexo, com notas de frutos silvestres. Na boca, notas de fruta sobre madura e alguma baunilha como complemento. Quente, suave, persistente, intenso e com taninos comedidos.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha na perfeição carnes vermelhas grelhadas e com molhos, carnes de caça e queijos fortes. Servir à temperatura de 16°C.

PRÉMIOS



DESCRIÇÃO

TIPO Vinho Tinto	CERTIFICAÇÃO DOC Bairrada
COLHEITA 2020	ESTÁGIO 24 Meses
CASTAS Baga 80% Tourica Nacional 20%	Nº GARRAFAS 1170

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO 14,5% vol.	AÇÚCARES RESIDUAIS 3,8 g/L
ACIDEZ TOTAL 6,8 g/L	

EMBALAGEM

CAPACIDADE 75cl	CAIXA 3 unidades
DIMENSÃO PESO da CAIXA 32 x 25 x 10 4,39	
EAN CAIXA 5600 2242 87475	EAN GARRAFA 5600 2242 87468