



QUINTADA
LAGOA VELHA
EST. 1969

LAGOA VELHA BRUTO

ESPUMANTE
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.

Seguiu-se a fermentação em garrafa pelo método clássico seguido de um estágio sobre borras finas por um período de 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Brilhante, de cor cítrica, com bolha fina e persistente.

Aroma intenso a fruta de polpa branca e com ligeiras notas cítricas.

Na boca revela-se fresco, cremoso e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Excelente escolha como aperitivo.

Bastante versátil a acompanhar pratos de carne, peixe ou mariscos.

Servir à temperatura de 6°C a 8°C.

PRÉMIOS



DESCRIÇÃO

TIPO
Espumante

CERTIFICAÇÃO
DOP Bairrada

COLHEITA
2023

ESTÁGIO
12 Meses

CASTAS
Arinto
Baga
Bical
Chardonnay

Nº GARRAFAS
12000

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
12% vol.

AÇÚCARES RESIDUAIS
4,9 g/L

ACIDEZ TOTAL
5,6 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE
75cl

CAIXA
6 Unidades

DIMENSÃO | PESO da CAIXA
33 x 24 x 17 | 9,67

EAN CAIXA
5600 2242 87185

EAN GARRAFA
5600 2242 87772