

QUINTADA
LAGOA VELHA
EST. 1984

BAGA & TOURIGA NACIONAL

ESPUMANTE
QUINTA DA LAGOA VELHA

VINIFICAÇÃO

Desengace total seguido de prensagem muito suave, somente para extração da lágrima, sem trituração da película e com pouca extração corante, realçando assim um cuidado propositado com a prensagem das massas.

A fermentação alcoólica realizou-se em depósitos de inox com controlo de temperatura a 14°C, o que permitiu uma melhor extração de aromas característicos das castas que fermentaram separadamente. Seguiu-se a segunda fermentação em garrafa pelo método clássico e um estágio sobre borras finas por um período de 36 meses. O *dégorgement* foi efetuado em Junho de 2025.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo pálido e *perlage* finíssima. Aroma bastante fresco, com notas de framboesa e morango, conjugado com ligeira flor de laranjeira.

Na boca sente-se a elegância do conjunto: fruta, fresca, e uma acidez equilibrada e crocante.

HARMONIZAÇÃO

Excelente aperitivo.
Acompanha sushi na perfeição.
Servir à temperatura de 6°C a 8°C.

PRÉMIOS



www.lagoavelha.com



DESCRIÇÃO

TIPO Espumante	CERTIFICAÇÃO DOP Bairrada
COLHEITA 2021	ESTÁGIO 36 Meses
CASTAS Baga 60% Touriga Nacional 40%	Nº GARRAFAS 2600

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO 13% vol.	AÇÚCARES RESIDUAIS 6,4 g/L
ACIDEZ TOTAL 6,67 g/L	

EMBALAGEM

CAPACIDADE 75cl	CAIXA 3 Unidades
DIMENSÃO PESO da CAIXA 32 x 25 x 10 4,89	
EAN CAIXA 5600 2242 87734	EAN GARRAFA 5600 2242 87635

@quintalagoavelha

PRODUZIDA EM PORTUGAL