

QUINTADA
LAGOA VELHA
EST. 1968

CHARDONNAY & BAGA

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 depósitos de inox com controlo de temperatura a 14°C, o que permitiu uma melhor extração de aromas característicos das duas castas.

NOTAS DE PROVA

Brilhante de cor cítrica, com nuances esverdeadas.

Aroma intenso a fruta de polpa branca, ananás, baunilha e algumas notas de geleia. Na boca é fresco e untuoso, revela uma boa acidez e apresenta um final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Com uma polivalência que poucos brancos apresentam, acompanha bem todos os tipos de pratos. A nossa sugestão: peixes ou carnes no forno.

Servir à temperatura de 8°C a 10°C.

PRÉMIOS



DESCRIÇÃO

TIPO
Vinho Branco

CERTIFICAÇÃO
DOC Bairrada

COLHEITA
2023

ESTÁGIO
N/A

CASTAS
Chardonnay 70%
Baga 30%

Nº GARRAFAS
1800

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
12% vol.

AÇÚCARES RESIDUAIS
0,6 g/L

ACIDEZ TOTAL
6,1 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE
75cl

CAIXA
3 unidades

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

EAN CAIXA
5600 2242 87536

EAN GARRAFA
5600 2242 87529