

QUINTADA
LAGOA VELHA
EST. 1954

CUVÉE 2017

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 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 mínimo de 84 meses. O *dégorgement* foi realizado em Julho de 2025 a 1500 garrafas do lote.

NOTAS DE PROVA

De cor cítrica com laivos dourados.

Perlage super fina e elegante.

Aroma intenso com notas cítricas e de maçã verde, muito delicado na fruta que apresenta.

Na boca revela mousse delicada e uma acidez persistente.

HARMONIZAÇÃO

Excelente para beber em ocasiões especiais, com pratos mais elaborados ou apreciado sem harmonização.

Servir à temperatura de 6°C a 8°C.

PRÉMIOS



DESCRIÇÃO

TIPO
Espumante

CERTIFICAÇÃO
DOP Bairrada

COLHEITA
2017

ESTÁGIO
84 Meses

CASTAS
Chardonnay 60%
Baga 40%

Nº GARRAFAS
4100

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
12,5% vol.

AÇÚCARES RESIDUAIS
2,3 g/L

ACIDEZ TOTAL
6,44 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE
75cl

CAIXA
3 Unidades

DIMENSÃO | PESO da CAIXA
32 x 25 x 10 | 4,89

EAN CAIXA
5600 2242 87758

EAN GARRAFA
5600 2242 87642