

# 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 10 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.



## DESCRIÇÃO

TIPO  
Espumante

CERTIFICAÇÃO  
DOP Bairrada

COLHEITA  
2024

ESTÁGIO  
10 Meses

CASTAS  
Arinto  
Baga  
Bical  
Chardonnay

Nº GARRAFAS  
20000

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO  
12% vol.

AÇÚCARES  
RESIDUAIS  
3,8 g/L

ACIDEZ TOTAL  
6 g/L

## EMBALAGEM

CAPACIDADE  
75d

CAIXA  
6 Unidades

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

EAN CAIXA  
5600 2242 87185

EAN GARRAFA  
5600 2242 87826