

# SINGULAR BRANCO

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

Parte da casta Chardonnay estagiou em barrica nova de carvalho francês e outra parte em barrica de segunda utilização. Sauvignon Blanc fermentou em barrica nova de carvalho francês durante 12 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor palha com ligeiras nuances esverdeadas. Aromas frescos equilibrados, realçando notas florais e alguma madeira bem integrada.

Na boca é elegante, fresco e bastante envolvente.

## HARMONIZAÇÃO

Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha na perfeição pratos de carne ou peixe elaborados.

Servir à temperatura de 10°C a 12°C.

## PRÉMIOS



## DESCRIÇÃO

<b>TIPO</b> Vinho Branco	<b>CERTIFICAÇÃO</b> DOC Bairrada
<b>COLHEITA</b> 2021	<b>ESTÁGIO</b> 12 Meses
<b>CASTAS</b> Chardonnay 90% Sauvignon Blanc 10%	<b>Nº GARRAFAS</b> 1200

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

<b>TEOR ALCOÓLICO</b> 13% vol.	<b>AÇÚCARES RESIDUAIS</b> 5,1 g/L
<b>ACIDEZ TOTAL</b> 5,6 g/L	

## EMBALAGEM

<b>CAPACIDADE</b> 75cl	<b>CAIXA</b> 3 unidades
<b>DIMENSÃO   PESO da CAIXA</b> 32 x 25 x 10   4,39	
<b>EAN CAIXA</b> 5600 2242 87802	<b>EAN GARRAFA</b> 5600 2242 87796