



QUINTADA  
LAGOA VELHA

EST. 1969

Rua da Vila, N.º 52  
3780-599 Vilarinho do Bairro  
Portugal

• [www.lagoavelha.com](http://www.lagoavelha.com)  
• [info@lagoavelha.com](mailto:info@lagoavelha.com)  
• [comercial@lagoavelha.com](mailto:comercial@lagoavelha.com)  
• 351 231 959 287

## ESPUMANTE LAGOA VELHA (PT)

**PRODUTOR** Quinta da Lagoa Velha

**REGIÃO** Bairrada

**CLASSIFICAÇÃO** DOP Bairrada

**TIPO DE VINHO** Vinho Espumante Branco Bruto

**ANO DE COLHEITA** 2021

**CASTAS** Chardonnay, Bical, Arinto e Baga

**PROCESSO DE 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 superior a 12 meses.

**TEOR ALCOÓLICO** 12% vol.

**ACIDEZ TOTAL** 5,5 g/L

**AÇÚCARES TOTAIS** 8,0 g/L

**PROVA** Brilhante de cor cítrica, bolha fina e persistente. Aroma intenso a fruta de polpa branca com ligeiras notas cítricas. Sabor fresco, cremoso e persistente.

**SUGESTÃO DE CONSUMO** Excelente como aperitivo ou para acompanhamento de pratos de peixe, carne ou mariscos.

**TEMPERATURA** Servir à temperatura de 6°C a 8°C.





QUINTADA  
LAGOA VELHA

EST. 1969

Rua da Vila, N.º 52  
3780-599 Vilarinho do Bairro  
Portugal

• [www.lagoavelha.com](http://www.lagoavelha.com)  
• [info@lagoavelha.com](mailto:info@lagoavelha.com)  
• [comercial@lagoavelha.com](mailto:comercial@lagoavelha.com)  
• 351 231 959 287

## SPARKLING WINE LAGOA VELHA (EN)

**PRODUCER** Quinta da Lagoa Velha

**REGION** Bairrada

**CLASSIFICATION** DOP Bairrada

**TYPE OF WINE** Sparkling white wine

**YEAR OF HARVEST** 2020

**WINE GRAPES** Chardonnay, Bical, Arinto e Baga

**VINIFICATION PROCESS** Total destemming followed by gentle pressing only for the extraction of the tear, without crushing the grape. The alcoholic fermentation was carried out in stainless steel tanks with constant temperature control to 14°C, which allowed the best extraction of characteristic aromas of the grape varieties. Afterwards, ferment by the classical method followed by a stage in fine lees for a higher of 12 months.

**ALCOHOLIC CONTENT** 12% vol.

**TOTAL ACIDITY** 5,5 g/L

**TOTAL SUGAR** 8,0 g/L

**TASTING** Brilliant citrus color, fine and persistent bubble. Intense flavor of white flesh fruit with slight citrus notes. Fresh, creamy and persistent flavor.

**CONSUMPTION SUGGESTION** Excellent as appetizer or for accompaniment of fish, meat or seafood dishes.

**TEMPERATURE** Serve at temperature of 6°C to 8°C.

