



QUINTADA
LAGOA VELHA

EST. 1969

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

• www.lagoavelha.com
• info@lagoavelha.com
• comercial@lagoavelha.com
• 351 231 959 287

VINHO TINTO QLV SINGULAR (PT)

PRODUTOR Quinta da Lagoa Velha

REGIÃO Bairrada

CLASSIFICAÇÃO DOC Bairrada

TIPO DE VINHO Vinho tinto

ANO DE COLHEITA 2017

CASTAS Baga e Touriga Nacional

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO Desengace total das uvas seguido de fermentação alcoólica a uma temperatura compreendida entre 25°C e 28°C com maceração pelicular em lagar. Remontagens manuais. Posterior envelhecimento em barricas de carvalho francês durante 1 ano. Engarrafamento e estágio em garrafa.

TEOR ALCÓOLICO 13% vol.

ACIDEZ TOTAL 5,8 g/L

ACÚCARES TOTAIS 2,5 g/L

N.º DE GARRAFAS 3.100

PROVA Límpido, de cor vermelho grená. Aroma floral, complexo com notas de frutos silvestres. Na boca, aromas a fruta sobre madura, alguma baunilha como complemento, quente, suave, persistente, intenso e com taninos comedidos.

SUGESTÃO DE CONSUMO Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas ou com molhos, carnes de caça e queijos fortes.

TEMPERATURA Servir à temperatura de 16°C.





QUINTADA
LAGOA VELHA

EST. 1969

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

• www.lagoavelha.com
• info@lagoavelha.com
• comercial@lagoavelha.com

• 351 231 959 287

RED WINE QLV SINGULAR (EN)

PRODUCER Quinta da Lagoa Velha

REGION Bairrada

CLASSIFICATION DOC Bairrada

TYPE OF WINE Red wine

YEAR OF HARVEST 2017

WINE GRAPES Baga e Touriga Nacional

VINIFICATION PROCESS Total destemming of the grapes followed by alcoholic fermentation at a temperature between 25°C and 28°C with skin maceration in a wine press. Manual reassembly. Later aging in French oak barrels for 1 year. Bottling and aging in bottle.

ALCOHOLIC CONTENT 13% vol.

TOTAL ACIDITY 5,8 g/L

TOTAL SUGAR 2,5 g/L

NUMBER OF BOTTLES 3.100

TASTING Clear, garnet red. Floral, complex aroma with notes of wild fruits. In the mouth, aromas of ripe fruit, some vanilla as a complement, warm, smooth, persistent, intense and with restrained tannins.

CONSUMPTION SUGGESTION It goes well with red meats grilled or with sauces, hunting meats and strong cheeses.

TEMPERATURE Serve at a temperature of 16°C.

