



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 BRANCO QLV CHARDONNAY BAGA (PT)

PRODUTOR Quinta da Lagoa Velha

REGIÃO Bairrada

CLASSIFICAÇÃO DOC Bairrada

TIPO DE VINHO Vinho Branco

ANO DE COLHEITA 2021

CASTAS 70% Chardonnay e 20% 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.

TEOR ALCOÓLICO 12,5% vol.

N.º DE GARRAFAS 2681

ACIDEZ TOTAL 5,8 g/l

AÇÚCARES TOTAIS 3,6 g/l

PROVA Brilhante de cor cítrica, com nuances esverdeadas, aroma intenso a fruta de polpa branca, ananás, baunilha e algumas notas de geleia. Na boca é fresco e cremoso, com boa acidez e com um final longo e persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO Acompanha bem todos os tipos de prato, peixes e carnes no forno.

TEMPERATURA Servir à temperatura de 8°C a 10°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

WHITE WINE QLV CHARDONNAY BAGA (EN)

PRODUCER Quinta da Lagoa Velha

REGION Bairrada

CLASSIFICATION DOC Bairrada

TYPE OF WINE White Wine

YEAR OF HARVEST 2021

WINE GRAPES 70% Chardonnay and 20% 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.

ALCOHOLIC CONTENT 12,5% vol.

NUMBER OF BOTTLES 2681

TOTAL ACIDITY 5,8 g/l

TOTAL SUGARS 3,6 g/l

TASTING Bright citric color, with greenish nuances, intense aroma of white pulp fruit, pineapple, vanilla and some jam notes. In the mouth it is fresh and creamy, with good acidity and a long and persistent finish.

CONSUMPTION SUGGESTION It goes well with all types of dishes, fish and meat in the oven.

TEMPERATURE Serve at temperature of 8°C to 10°C.

