



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 SAUVIGNON BLANC (PT)

**PRODUTOR** Quinta da Lagoa Velha

**REGIÃO** Bairrada

**CLASSIFICAÇÃO** DOC Bairrada

**TIPO DE VINHO** Vinho branco

**ANO DE COLHEITA** 2021

**CASTAS** Sauvignon Blanc

**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 da casta.

**TEOR ALCOÓLICO** 12% vol.

**ACIDEZ TOTAL** 6,0g/l

**AÇÚCARES TOTAIS** 3,3g/l

**N.º DE GARRAFAS** 2666

**PROVA** Vinho límpido de cor cítrica. No aroma muita tropicalidade, notas de fruta madura e líchias. Na boca é fresco com muita fruta e elegância. Persistente e envolvente na boca com maior estrutura.

**SUGESTÃO DE CONSUMO** Ideal para entradas, mariscos e pratos leves.

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

## WHITE WINE QLV SAUVIGNON BLANC (EN)

**PRODUCER** Quinta da Lagoa Velha

**REGION** Bairrada

**CLASSIFICATION** DOC Bairrada

**TYPE OF WINE** White wine

**YEAR OF HARVEST** 2021

**WINE GRAPES** Sauvignon Blanc

**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 a better extraction of characteristic aromas of the variety. **ALCOHOLIC**

**CONTENT** 12% vol.

**NUMBER OF BOTTLES** 2666

**TOTAL ACIDITY** 6,0 g/l

**TOTAL SUGARS** 3,3g/l

**TASTING** Clear wine of citric color. In the aroma a lot of tropicality, notes of ripe fruit and lychees. In the mouth it is fresh with lots of fruit and elegance. Persistent and enveloping in the mouth with greater structure.

**CONSUMPTION SUGGESTION** Ideal for starters, seafood and light dishes.

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

