

ESPUMANTE QLV BAGA BLANC DE NOIRS (PT)

PRODUTOR Quinta da Lagoa Velha

REGIÃO Bairrada

CLASSIFICAÇÃO DOC Bairrada

TIPO DE VINHO Vinho Espumante Branco Bruto

ANO DE COLHEITA 2018

CASTA 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 da casta. Seguiu-se a fermentação em garrafa pelo método clássico seguido de um estágio sobre borras finas por um período mínimo de 50 meses. O *dégorgement* foi feito em outubro de 2023.

TEOR ALCOÓLICO 12% vol.

ACIDEZ TOTAL 5,7 g/L

AÇÚCARES TOTAIS 1,8 g/L

N.º DE GARRAFAS 2407

PROVA De cor cítrica, com ligeira tonalidade esverdeada. Aroma de flor de laranjeira conjugada com notas de biscoito e brioche com final fresco. Na boca bastante fruta, cremoso e persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha bem açorda de marisco. Regionalmente, acompanha leitão assado à Bairrada e pastéis de Tentúgal.

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

ESPUMANTE QLV BAGA BLANC DE NOIRS (PT)

PRODUCER Quinta da Lagoa Velha

REGION Bairrada

CLASSIFICATION DOC Bairrada

TYPE OF WINE Sparkling white wine

YEAR OF HARVEST 2018

WINE GRAPES 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 minimum of 50 months. The *dégorgement* was made in October 2023.

ALCOHOLIC CONTENT 12% vol.

TOTAL ACIDITY 5,7 g/L

TOTAL SUGARS 1,8 g/L

NUMBER OF BOTTLES 2407

TASTING Citrus in color, with a slight greenish tint. Aroma of orange blossom combined with fresh finish. In the mouth a lot of fruit, creamy and persistent.

CONSUMPTION SUGGESTION Excellent for drinking on special occasions. It goes well with seafood bread soup. Regionally, it accompanies roasted piglet from Bairrada and pastries from Tentúgal.

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

