



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 ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2020 (PT)

PRODUTOR Quinta da Lagoa Velha

REGIÃO Bairrada

CLASSIFICAÇÃO DOC Bairrada

TIPO DE VINHO Vinho Espumante Rosado Bruto

ANO DE COLHEITA 2020

CASTA Touriga-Nacional

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de prensagem muito 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 30 meses. O *Dégorgement* foi feito em março de 2024.

TEOR ALCOÓLICO 12% vol.

ACIDEZ TOTAL 4,94 g/L

AÇÚCARES TOTAIS 3,4 g/L

N.º DE GARRAFAS 2400

PROVA Com uma ligeira tonalidade rosé. Aroma bastante fresco e de fruta vermelha. Na boca notas de geleia e alguma complexidade. Acidez equilibrada e crocante. Muito elegante e com boa cremosidade.

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

SPARKLING WINE QLV ROSÉ TOURIGA-NACIONAL 2020 (EN)

PRODUCER Quinta da Lagoa Velha

REGION Bairrada

CLASSIFICATION DOC Bairrada

TYPE OF WINE Sparkling rosé wine

YEAR OF HARVEST 2020

WINE GRAPES Touriga-Nacional

VINIFICATION PROCESS Total destemming followed by very gentle pressing, extracting only the first-press juice, without shredding the skins. The alcoholic fermentation took place in a stainless-steel tank with temperature control at 14°C, which allowed a better extraction of the characteristic aromas of the variety. Second fermentation in bottle, followed by the traditional method, aging on fine lees for a minimum period of 30 months. The *Dégorgement* was done in march 2024.

ALCOHOLIC CONTENT 12% vol.

TOTAL ACIDITY 4,94 g/L

TOTAL SUGARS 3,4 g/L

NUMBER OF BOTTLES 2400

TASTING With a slight rosé tint. Very fresh and red fruit aroma. In the mouth, notes of jelly and some complexity. Balanced with crispy acidity. Very elegant and creamy.

CONSUMPTION SUGGESTIONS Excellent as an aperitif or to accompany fish, meat or seafood dishes.

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

