



Q U I N T A D A
L A G O A V E L H A

E S T . 1 9 6 9

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 QUINTA DA LAGOA VELHA RESERVA 2020 (PT)

PRODUTOR Quinta da Lagoa Velha

REGIÃO Bairrada

CLASSIFICAÇÃO DOC Bairrada

TIPO DE VINHO Vinho Tinto

ANO DE COLHEITA 2020

CASTAS Baga (60%), Touriga Nacional (30%) e Merlot (10%)

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO Desengate total seguido de fermentação alcoólica em lagar de cimento, a uma temperatura controlada entre os 23°C e os 25°C, com maceração pelicular e pisa manual. Fermentação malolática efetuada após desencuba, em inox ou em barrica. Estágio em barrica de carvalho francês nova e de 2ª utilização por um mínimo de 24 meses (30%).

TEOR ALCOÓLICO 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6,27 g/L

AÇUCARES TOTAIS 1,9 g/L

N.º DE GARRAFAS 2750

PROVA Límpido de cor rubi profunda. Aroma intenso de fruta vermelha madura, ameixa seca e ligeiro toque fumado. Em boca, destacam-se a fruta, alguma especiaria e um ligeiro adocicado. Corpo médio com taninos concentrados e redondos, acidez equilibrada e madeira muito bem integrada. Apresenta um final de boca médio.

SUGESTÃO DE CONSUMO Acompanha bem pratos de carnes vermelhas grelhadas, assados e queijos.

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 QUINTA DA LAGOA VELHA RESERVA 2020 (EN)

PRODUCER Quinta da Lagoa Velha

REGION Bairrada

CLASSIFICATION DOC Bairrada

TYPE OF WINE Red wine

VINTAGE 2020

WINE GRAPES Baga (60%), Touriga Nacional (30%) and Merlot (10%)

VINIFICATION PROCESS Total destemming followed by alcoholic fermentation in cement *lagares*, at a controlled temperature between 23°C and 25°C, with skin maceration and regular *pigeage*. Malolactic fermentation occurs in inox tank or in oak barrels. It ages for a minimum of 24 months in new or 2nd use French oak barrels (30%).

ALCOHOLIC CONTENT 13.5% vol.

TOTAL ACIDITY 6.27 g/L

TOTAL SUGARS 1.9 g/L

NO. OF BOTTLES 2750

TASTING NOTE Limpid deep ruby color. Intense ripe red fruit aroma, prunes and a hint of smoke. In mouth, stands out the fruitiness, some spice and subtle sweet scent. Medium body with concentrated and round tannins, balanced acidity and well-integrated oak. Medium aftertaste.

PAIRING SUGGESTIONS Pairs well with grilled red meats, roasts and cheeses.

TEMPERATURE Serve at a temperature of 16°C.

