

QUINTADA LAGOAVELHA

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 TINTO LICOROSO BAGA 2016 (PT)

PRODUTOR Quinta da Lagoa Velha

REGIÃO Bairrada

CLASSIFICAÇÃO DOC Bairrada

TIPO DE VINHO Vinho Tinto Licoroso

ANO DE COLHEITA 2016

CASTAS Baga

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO Desengace total das castas Baga seguido de fermentação alcoólica a uma temperatura compreendida entre 25°C e 28°C com maceração pelicular em lagar. Pisa manual. Adição de aguardente vínica no mosto ainda em fermentação interrompendo o processo. O envelhecimento foi feito em barricas de carvalho francês durante 36 meses. Posterior engarrafamento e estágio de 6 meses em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 16% vol.

N.º DE GARRAFAS 321

PROVA De cor rubi com algumas nuances acastanhadas. No nariz tem aromas de fruta madura e especiarias com ligeiro apimentado. Na boca é intenso e cremoso com notas balsâmicas, frutos secos. Culmina num final de boca bastante longo e persistente. Fresco com boa acidez.

SUGESTÃO DE CONSUMO Excelente como aperitivo ou para acompanhar sobremesas.

TEMPERATURA Servir à temperatura entre 8°C e 10°C.



QUINTADA LAGOAVELHA

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

FORTIFIED RED WINE BAGA 2016 (EN)

PRODUCER Quinta da Lagoa Velha

REGION Bairrada

CLASSIFICATION DOC BAIRRADA

TYPE OF WINE Fortified Red Wine

YEAR OF HARVEST 2016

WINE GRAPES Baga

VINIFICATION PROCESS Total destemming of Baga grapes followed by alcoholic fermentation at a temperature between 25°C and 28°C with skin maceration in a *lagar*.

Manual step. Addition of brandy in the must still in fermentation interrupting the process. Aging was done in French oak barrels for 36 months. Subsequent bottling and 6 months in bottle.

ALCOHOLIC CONTENT 16% vol.

NUMBER OF BOTTLES 321

TASTING Ruby in color with some brownish nuances. On the nose it has aromas of ripe fruit and spices with a slight pepper. In the mouth it is intense and creamy with balsamic notes, dried fruit. It culminates in a very long and persistent aftertaste. Fresh with good acidity.

CONSUMPTION SUGGESTION Excellent as an aperitif or to accompany desserts.

TEMPERATURE Serve at a temperature between 8°C and 10°C.

