

# 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 ALCÓOLICO** 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](http://www.lagoavelha.com)  
• [info@lagoavelha.com](mailto:info@lagoavelha.com)  
• [comercial@lagoavelha.com](mailto: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.

