



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 CUVÉE 2015 (PT)

PRODUTOR Quinta da Lagoa Velha

REGIÃO Bairrada

CLASSIFICAÇÃO DOC Bairrada

TIPO DE VINHO Vinho Espumante Branco Bruto *Cuvée*

ANO DE COLHEITA 2015

CASTAS Baga (40%) e Chardonnay (60%)

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 das castas. Seguiu-se a fermentação em garrafa pelo método clássico seguido de um estágio sobre borras finas por um período mínimo de 90 meses. O *Dégorgement* deste espumante foi feito em agosto de 2023.

TEOR ALCOÓLICO 12% vol.

ACIDEZ TOTAL 7,5 g/L

AÇÚCARES TOTAIS 2,5 g/L

N.º DE GARRAFAS 2000

PROVA De cor cítrica, com laivos dourados. Aroma impressionante, muito delicado na fruta e na espuma que apresenta. Na boca, apresenta notas citrinas e maçã verde. Bastante untuoso, cremoso, e com boa acidez.

SUGESTÃO DE CONSUMO Excelente para beber em ocasiões especiais com pratos mais elaborados ou apreciado sem harmonização.

TEMPERATURA Servir à temperatura de 6°C a 8°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

SPARKLING WINE QLV CUVÉE 2015 (EN)

PRODUCER Quinta da Lagoa Velha

REGION Bairrada

CLASSIFICATION DOP Bairrada

TYPE OF WINE Sparkling Wine White Brut *Cuvée*

YEAR OF HARVEST 2015

WINE GRAPES Baga (40%) and Chardonnay (60%)

VINIFICATION PROCESS Total destemming followed by gentle pressing, extracting only the first-press juice, without shredding the skins. Alcoholic fermentation took place in a stainless-steel tank with temperature control at 14°C, which allowed for better extraction of the grape varieties' characteristic aromas. Second fermentation in bottle, followed by the traditional method, aging on fine lees for a minimum period of 90 months. The *Dégorgement* was done in August 2023.

ALCOHOLIC CONTENT 12% vol.

TOTAL ACIDITY 7,5 g/L

TOTAL SUGAR 2,5 g/L

NUMBER OF BOTTLES 2000

TASTING Brilliant citrus color, with golden hints. Timid aroma, very delicate in its fruitiness and bubble. Quite unctuous, creamy and with great acidity.

CONSUMPTION SUGGESTION Excellent for drinking on special occasions with more elaborate dishes or enjoyed without pairing.

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

