



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



VINHO BRANCO QLV SINGULAR 2020 (PT)

PRODUTOR Quinta da Lagoa Velha

REGIÃO Bairrada

CLASSIFICAÇÃO DOC Bairrada

TIPO DE VINHO Vinho Branco

ANO DE COLHEITA 2020

CASTA 90% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc

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. A casta Chardonnay estagiou em barricas de carvalho francês de segunda utilização e o Sauvignon Blanc fermentou em barrica nova de carvalho francês desse mesmo ano durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5,1 g/L

AÇÚCARES TOTAIS 2,4/L

N.º DE GARRAFAS 1500

PROVA Cor palha com ligeiras nuances esverdeadas, aromas frescos equilibrados, realçando notas florais e alguma madeira, na boca elegante, fresco e bastante envolvente.

SUGESTÃO DE CONSUMO Excelente para beber em ocasiões especiais. Acompanha bem pratos de carne ou peixe mais elaborados.

TEMPERATURA Servir à temperatura de 16°C a 18°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



WHITE WINE QLV SINGULAR 2020 (EN)

PRODUCER Quinta da Lagoa Velha

REGION Bairrada

CLASSIFICATION DOC Bairrada

TYPE OF WINE White wine

YEAR OF HARVEST 2020

WINE GRAPES 90% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc

VINIFICATION PROCESS Total destemming followed by gentle pressing only to extract the tear, without shredding the film. 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. Chardonnay aged in second-use French oak barrels and the Sauvignon Blanc fermented in new French oak barrels from the same year for 12 months.

ALCOHOLIC CONTENT 12,5% vol.

TOTAL ACIDITY 5,1 g/L

TOTAL SUGARS 2,4 g/L

NUMBER OF BOTTLES 1500

TASTING Straw color with slight greenish nuances, balanced fresh aromas, highlighting floral notes and some wood, elegant, fresh and quite involving in the mouth.

CONSUMPTION SUGGESTIONS Excellent for drinking on special occasions. It goes well with more elaborate meat or fish dishes.

TEMPERATURE Serve at temperature of 16°C to 18°C

