



QUINTADA
LAGOA VELHA
EST. 1969

GRANDE RESERVA BAGA

VINHO TINTO
QUINTA DA LAGOA VELHA

VINIFICAÇÃO

Desengace total das uvas seguido de fermentação alcoólica a uma temperatura compreendida entre 25°C e 28°C com maceração pelicular em lagar. Remontagens manuais. Posterior envelhecimento em barricas de carvalho francês de segunda utilização durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Límpido, de cor vermelho grená profundo, com boa intensidade. Elegante e complexo, com notas de fruta preta madura, ameixa e amora. Apresenta ligeiras nuances especiadas e um toque subtil de madeira bem integrada. Vinho quente, encorpado e harmonioso, com textura suave, taninos presentes mas bem polidos e uma acidez equilibrada. Final longo, persistente e elegante.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para carnes assadas, pratos de caça e estufados. Acompanha bem queijos curados e pratos vegetarianos intensos, como cogumelos ou legumes assados. Servir à temperatura de 16°C.



DESCRIÇÃO

TIPO
Vinho Tinto

CERTIFICAÇÃO
DOC Bairrada

COLHEITA
2024

ESTÁGIO
12 Meses

CASTAS
Baga 100%

Nº GARRAFAS
2600

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO
14 % vol.

**AÇÚCARES
RESIDUAIS**
1,8 g/L

ACIDEZ TOTAL
6,7 g/L

EMBALAGEM

CAPACIDADE
75cl

CAIXA
3 unidades

DIMENSÃO | PESO da CAIXA
32 x 25 x 10 | 4,39

EAN CAIXA
5600 2242 87875

EAN GARRAFA
5600 2242 87857