



QUINTA DA LAGOALVA

CIRCA 1195

ENÓLOGOS | PEDRO PINHÃO & LUIS PAULINO | WINEMAKERS

COLHEITA/HARVEST | 2021

QUINTA DA LAGOALVA RESERVA TINTO

Localizada na região do Tejo, a Quinta da Lagoalva é conhecida pela sua tradição vitivinícola, que remonta a várias gerações.

Provenientes de vinhas instaladas em solo argiloso, as uvas são vindimadas mecanicamente durante a noite e transportadas para a adega.

Deve ser servido a 16°C e é ideal para acompanhar pratos de forno, carne elaborada e queijos curados.

Located in the Tagus region, Quinta da Lagoalva is known for its winemaking tradition, which goes back several generations.

Coming from vineyards installed in clayey soil, the grapes are harvested mechanically at night and transported to the winery.

It should be served at 16°C and is ideal to accompany oven dishes, prepared meat and aged cheeses.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: DOC TEJO

REGIÃO: Tejo

CASTAS: 50% Alfrocheiro e 50% Syrah

COR: Granada intenso.

AROMA: Complexo a frutos vermelhos maduros, especiarias e baunilha.

SABOR: Bom volume de boca, com profundidade, taninos elegantes e final de boca longo.

VINIFICAÇÃO: Vindima mecânica.

ESTÁGIO: Após 3 dias de maceração pré-fermentativa, a fermentação alcoólica aconteceu em lagares de inox a 26°C. As massas foram prensadas em prensa pneumática e a fermentação malo-láctica ocorreu em barricas de carvalho Francês, onde estagiou 10 meses.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico Volume (%vol): 12,90

Acidez Total (g/l): 6,66

pH: 3,49

Açúcar Residual (g/L): 2,4

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: DOC TEJO

REGION: Tejo

GRAPES: 50% Alfrocheiro, 50% Syrah

COLOR: Intense grenade.

AROMA: Complexed red fruits, spices and vanilla

FLAVOUR: Depth, elegant tannins and persistent aftertaste.

VINIFICATION: Machinel harvesting.

AGEING: After 3 days of pre fermentative maceration, the alcoholic fermentation occurred in inox at 26°C. Then it was pressed in pneumatic press and the malolatic fermentation occurred in french oaked barrels, with 10 months of aging.

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alcoholic content Volume (%vol): 12,90

Total Acidity (g/l): 6,66

pH: 3,49

Residual Sugar (g/L): 2,4



ORIGEM | Quinta da Lagoalva | ORIGIN