



CAMPOLARGO

# ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2021



## ORIGEM

**Denominação** Vinho Espumante  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2021 | **Lote** LB02/22  
**Volume de produção:** 5.000 l  
**Solo** Argilo-Calcário



## CASTAS

100% Pinot Noir



## CONTROLE ANALÍTICO

**Álcool** 12.0% vol.  
**Açúcar** < 1 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.3g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.01



## PROCESSO

**Vinificação** Após prensagem ligeira das uvas inteiras, decanta em depósitos de inox, onde também fermenta sem temperatura controlada e com leveduras indígenas. Método clássico de segunda fermentação em garrafa, com estágio mínimo, em cave, de 12 meses.

**Engarrafamento** . 6.377 garrafas

**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo

**EAN:** 5600392560837



## CARACTERÍSTICAS

**Cor:** Salmão  
**Aroma:** leves notas vegetais  
**Paladar:** fruto de cerejas, frutos secos, algum biscoito.  
**Final de Prova:** complexo e elegante



## GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com saladas, pratos de peixe ou carnes brancas.

**Temperatura de Serviço** 8-10oC



## CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas. Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis. As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.

Manuel dos Santos Campolargo Herdeiros  
Malaposta 3780-294 | Anadia | Portugal  
T. 00351 231 519 000  
[www.campolargovinhos.com](http://www.campolargovinhos.com)