



CAMPOLARGO

## BORGA BRANCO 2016



### ORIGEM

**Denominação** Vinho Branco  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2016 | **Lote** LB03/17  
**Volume de produção** 2000 l  
**Solo** Argilo-Calcário

### CASTAS

50% Pinot Noir | 50% Chardonnay

### CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 11.5% vol.  
**Açúcar** <0.77g / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.48g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.15

### PROCESSO

**Vinificação** fermentação alcoólica conjunta em depósito de inox com controlo da temperatura, pequena parte fermentada em barricas de Carvalho Francês usadas. Seguida do método clássico de segunda fermentação em garrafa com estágio em cave no mínimo 48 meses.

**Engarrafamento** 2600 garrafas 75cl  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo  
**EAN:** 5600392560509

### CARACTERÍSTICAS

**Cor** dourado  
**Aroma** fruta madura, tosta e brioche  
**Paladar** confirma o nariz, vinho seco  
**Final de Prova** muito fino e elegante

### GASTRONOMIA

Sugerimos o seu consumo acompanhado do famoso leitão assado, a vitela ou o cabrito no forno, ou se preferir como acompanhamento de algumas sobremesas

**Temperatura de Serviço** 8°- 10°C

### 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.