



CAMPOLARGO

CAMPOLARGO BRANCO 2022



ORIGEM

Denominação Vinho Branco
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2022 | Lote L08/23
Volume de produção 750 L
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

100% Cercial



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 11.5% vol.
Açúcar <1.5 gr / dm³
Ac. Total 6.9g / dm³
PH 3.08



PROCESSO

Vinificação Prensagem das uvas inteiras e decantação. Fermentação em barricas de carvalho francês de longo uso. Estágio sobre borras finas
Engarrafamento 941 garrafas 0.75l
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo



CARACTERÍSTICAS

Cor amarela citrino
Aroma fresco, delicado
Paladar equilíbrio entre teor alcoólico e a acidez, elevada capacidade de envelhecimento
Final de Prova limpo, elegante, muito aromático.



GASTRONOMIA

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

Temperatura de Serviço 10 - 12oC



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