



CAMPOLARGO



ENTRE II SANTOS

2012



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2012 | **Lote** L18/15
Volume de produção 14000 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

80% Baga | 15% Castelão Nacional | 5% Merlot



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 12% vol.
Açúcar 1,9 gr / dm³
Ac. Total 5.6g / dm³
PH 3.33



PROCESSO

Vinificação Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares com pisa mecânica. Fermentação malolactica em balseiros de carvalho francês seguida de estágio em barricas de segundo e terceiro ano até 6 meses.

Engarrafamento 18.460 garrafas 75cl

Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo

EAN: 5600392560936



CARACTERÍSTICAS

Cor Rubi

Aroma atractivo, com franca fruta madura

Paladar fresco e com notas florais

Final de Prova suave e vivo na boca, muito gastronómico



GASTRONOMIA

Um bom companheiro do dia a dia

Temperatura de Serviço 15- 18°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.

Manuel dos Santos Campolargo
Herdeiros

Malaposta 3780-294 | Anadia | Portugal

T. 00351 231 519 000

www.campolargovinhos.com