



CAMPOLARGO TINTO

2016



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2016 | **Lote** L11/17
Volume de produção 1500l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

100% Pinot Noir



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 12,5% vol.
Açúcar 1,2 gr / dm³
Ac. Total 5,8g / dm³
PH 3,68



PROCESSO

Vinificação Desengace total, fermentação em pequenos lagares com pisa mecânica. Fim de fermentação alcoólica e maloláctica em madeira usada, seguida de estágio em barricas usadas, durante 12 meses.
Engarrafamento 1875 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN 5600392561247



CARACTERÍSTICAS

Cor rubi claro
Aroma Muito fino, cheio de fruto elegante
Paladar fiel à casta, com notas de cogumelos, musgo com apontamentos de cereja e framboesa
Final de Prova Muito bem na boca, tem a finura que se pretende e um carácter que muito o aproxima dos tintos de Borgonha. Um belíssimo exemplar da casta.



GASTRONOMIA

Bom companheiro de pratos de caça.

Temperatura de Serviço 15 – 18oC



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.