



CAMPOLARGO

# ROL COISAS ANTIGAS

## 2018



### ORIGEM

**Denominação** Vinho Tinto  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2018 | **Lote** L05/21  
**Volume de produção** 3000 litros  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

Baga, Castelão Nacional, Bastardo, Tinta Pinheira, Sousão, Alfrocheiro e Trincadeira



### CONTROLE ANALÍTICO

**Álcool** 13.0% vol.  
**Açúcar** 1.9 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.2g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.36



### PROCESSO

**Vinificação** Desengace parcial, fermentação conjunta, com pisa mecânica, em pequenos lagares. Maloláctica seguida de estágio de 12 meses, em barricas usadas.  
**Engarrafamento** 3718 garrafas 75cl  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo  
**EAN:** 5600362560769



### CARACTERÍSTICAS

**Cor:** rubi escuro  
**Aroma:** notas de fruta madura e madeira em perfeita consonância  
**Paladar:** contempla o conjunto das sete castas, demonstrando um carácter consensual e muito gastronómico.  
**Final de Prova:** muito atraente e fino em perfeita harmonia.



### GASTRONOMIA

Muito gastronómico, ideal para pratos de comida tradicional portuguesa.

**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](http://www.campolargovinhos.com)