



CAMPOLARGO



ENTRE II SANTOS

2021



ORIGEM

Denominação Vinho Branco
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2021 | **Lote** L15/22
Volume de produção 4000 litros
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

Sauvignon Blanc | Bical



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 12% vol.
Açúcar 0.8 gr / dm³
Ac. Total 6.54g / dm³
PH 3.20



PROCESSO

Vinificação Após decantação a frio, fermentação em cuba sem temperatura controlada. Estágio sobre borras finas.
Engarrafamento : 5815 garrafas
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392561414



CARACTERÍSTICAS

Cor: amarelo citrino
Aroma: mineral, vegetal com toque frutado
Paladar: fresco, de extrema elegância, com toque de frutos tropicais
Final de Prova: acidez bem marcada num final fresco e completo



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com saladas, pratos de peixe ou carnes brancas.
Temperatura de Serviço 10 - 12°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