CAMPOLARGO ARINTO

2017

ORIGEM

Denominação Vinho Branco
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2017 | **Lote** L02/18
Volume de produção 1500 litros
Solo Argilo-Calcário

CASTAS

100% Arinto

CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 11.5% vol.
Açúcar 1,4 gr / dm3
Ac. Total 5.43 g / dm3
PH 3.30

PROCESSO

Vinificação Desengace total seguido de fermentação em barricas usadas de Carvalho Francês, sem controlo de temperatura. Estágio até Abril com batonnage.
Engarrafamento : 1976 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392561131

CARACTERÍSTICAS

Cor: amarelo dourado suave com laivos esverdeados
Aroma: apresenta excelentes notas citrinas, casca de laranja, nuances vegetais
Paladar: suave toque de erva fresca, lima e toque floral ligeiro
Final de Prova: vinho de boa estrutura de sabor, sofisticado e de enorme equilíbrio, excelente final com algum comprimento ao fruto

GASTRONOMIA

Acompanha bem peixe grelhado e marisco.

Temperatura de Serviço 10 - 15oC

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