



CAMPOLARGO

CAMPOLARGO BICAL

2017



ORIGEM

Denominação Vinho Branco
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2017 | Lote L04/18 e LM04/18
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

100% Bical



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 11.5% vol.
Açúcar 1,2 g / dm³
Ac. Total 5g / dm³
PH 3.38



PROCESSO

Vinificação Prensagem das uvas inteiras seguida de decantação e fermentação em tonel de castanho e barricas usadas de carvalho francês, sem controlo de temperatura. Onde permaneceu até ao seu engarrafamento.
Engarrafamento 3350 garrafas 75cl e 350 garrafas 1.5l
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN 5600392561209



CARACTERÍSTICAS

Cor palha
Aroma algo intrigante, com notas de frutos secos, giz, fumados e maçã
Paladar brilhante na boca, de carácter muito próprio e alguma ousadia. Ataque cremoso, com acidez citrina acutilante, tensa e deliciosa.
Final de Prova tostado, brioche e frutos secos. Sempre nos limites, mas compensador.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com saladas, pratos de peixe ou carnes brancas.

Temperatura de Serviço 10 - 12oC



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