



CAMPOLARGO



CAMPOLARGO VERDELHO 2015



ORIGEM

Denominação Vinho Branco
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2015 | Lote L09/16 e LM09/16
Volume de produção 1350 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

100% Verdelho



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 11.5% vol.
Açúcar 1,8 g / dm³
Ac. Total 5.3g / dm³
PH 3.12



PROCESSO

Vinificação Após decantação, fermentação em cuba com temperatura controlada. Pequena parte fermentada em barrica. Estágio sobre borras finas até 6 meses.
Engarrafamento 1400 garrafas 75cl e 200 garrafas 1.5l
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo



CARACTERÍSTICAS

Cor amarelo dourado
Aroma perfumado, numa mistura de flores secas e flores do campo, pêssego, tudo intenso e expressivo.
Paladar untuoso, complexo, elegante, exuberante mas sem perder seriedade
Final de Prova longo e afirmativo



GASTRONOMIA

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

Temperatura de Serviço 10 - 12°C



PRÉMIOS

17º e melhor compra, In Revista Vinhos, junho 2016



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