



CAMPOLARGO

# ENTRE II SANTOS

2016



## ORIGEM

**Denominação** Vinho Rosado

**Classificação** DOC Bairrada

**Colheita** 2016 | Lote L01/17

**Volume de produção** 5900 l

**Solo** Argilo-Calcário



## CASTAS

95% Pinot Noir | 5% Trincadeira | 5% Touriga Franca



## CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 11% vol.

**Açúcar** 1,2 gr / dm<sup>3</sup>

**Ac. Total** 6.6g / dm<sup>3</sup>

**PH** 3.32



## PROCESSO

**Vinificação** Prensagem das uvas inteiras, seguida de decantação e fermentação em depósito de inox com temperatura controlada. Estágio sobre borras finas.

**Engarrafamento** 7800 garrafas 75cl

**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo

**EAN** 5600392561407



## CARACTERÍSTICAS

**Cor** salmão

**Aroma** muito suave no nariz

**Paladar** muito ligeiro, com presença de fruta à distância, tudo pedindo salmão fumado ao redor

**Final de Prova** A excelente acidez que apresenta dá-lhe vida e demonstra que terá boa longevidade.



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