



CAMPOLARGO

# Campolargo Espumante Cercial

2013

## ORIGEM

**Denominação** Vinho Espumante Branco  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2013 | **Lote** LB04/14  
**Solo** Argilo-Calcário

## CASTAS

100% Cercial

## CONTROLE ANALÍTICO

**Álcool** 12% vol.  
**Açúcar** 1,8 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 6.5 g / dm<sup>3</sup>  
**pH** 3.00

## PROCESSO

**Vinificação** Prensagem das uvas inteiras seguida de decantação e fermentação em cuba com temperatura controlada. Pequena parte fermentada em barrica. Seguida do método clássico (fermentação em garrafa) que nunca é inferior a um ano.

**Engarrafamento** 970 garrafas 75cl

**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo

## CARACTERÍSTICAS

**Cor** citrino

**Aroma** muito fino no aroma, com notas de flores brancas.

**Paladar** na boca confirmamos a finess do aroma, com notas ligeiras de fruta branca.

**Final de Prova** muito boa estrutura e frescura.

## GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de peixe ou marisco, queijos e também sobremesas.

**Temperatura de Serviço** 8 – 10°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](http://www.campolargovinhos.com)

