



CAMPOLARGO



# TERMEÃO PÁSSARO BRANCO 2015



## ORIGEM

**Denominação** Vinho tinto  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2015 | **Lote** L07/17  
**Volume de produção** 13000 l  
**Solo** Argilo-Calcário



## CASTAS

85% Touriga Nacional | 15% Castelão Nacional



## CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 13% vol.  
**Açúcar** 2.4 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.79g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.38



## PROCESSO

**Vinificação** Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares de inox com temperatura controlada. Maloláctica em balseiros de carvalho francês seguida de estágio em barricas usadas até 12 meses.

**Engarrafamento** 16300 garrafas 75cl  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo  
**EAN:** 5600392561308



## CARACTERÍSTICAS

**Cor** rubi

**Aroma** dominado pelas notas florais

**Paladar** na boca surpreende pela frescura, pela sua imensa juventude e por uma complexidade interessante, aparece algum fruto, embora as notas florais continuem muito expressivas

**Final de Prova** final persistente e aguerrido



## GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar carnes vermelhas ou estufados.

**Temperatura de Serviço** 15 – 18°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)