



# ESPUMANTE CAMPOLARGO

## 2014



### ORIGEM

**Denominação** Vinho Branco Espumante  
**Classificação** IVV  
**Colheita** 2014 | **Lote** LB01/16  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

Bical | Arinto | Cercial



### CONTROLE ANALÍTICO

**Álcool** 12.5% vol.  
**Açúcar** 1.7gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.7g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.08



### PROCESSO

**Vinificação** Após decantação, fermentação conjunta em depósito de inox com temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa (método clássico) com estágio mínimo de 12 meses.

**Engarrafamento:** 20.720 garrafas 75cl e 995 garrafas 1.5l

**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo

**EAN:** 5600392560820



### CARACTERÍSTICAS

**Cor:** amarelo citrino

**Aroma:** atractivo

**Paladar:** boas notas de maçã ácida e laranja

**Final de Prova:** bem estruturado, com a fruta expressiva e sempre presente, bem equilibrado.



### GASTRONOMIA

Recomendado para momentos de convívio ou como aperitivo.

**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.