



CAMPOLARGO ALVARELHÃO

2015



ORIGEM

Denominação Vinho tinto
Classificação IVV
Colheita 2015 | **Lote** L12/16
Volume de produção 810 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

100% Alvarelhão



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 12% vol.
Açúcar 2 g / dm³
Ac. Total 6 g / dm³
PH 3.05



PROCESSO

Vinificação Desengace parcial, fermentação em pequenos lagares de inox com pisa mecânica. Segunda fermentação em barricas usadas seguida de estágio até 12 meses em barricas de terceiro ano.
Engarrafamento 1070 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo



CARACTERÍSTICAS

Cor rubi translúcido
Aroma enorme frescura
Paladar grande pureza de frutas (cereja, ginja) conjugada com muita leveza
Final de Prova combinando simplicidade e personalidade, é um vinho delicioso, um vinho de puro prazer, que é difícil parar de beber...



GASTRONOMIA

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



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