



CAMPOLARGO



## CATCHORRO TINTO 2006



### ORIGEM

**Denominação** Vinho tinto  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2006 | **Lote** L17/07  
**Volume de produção** 2510 L  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

100% Tinto Cão



### CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 13% vol.  
**Açúcar** 2.3 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.7g / dm<sup>3</sup>  
**pH** 3.70



### PROCESSO

**Vinificação:** Desengace total, fermentação em depósito de inox, com temperatura controlada e pisa mecânica. Maloláctica em barricas usadas, seguida de estágio em barricas de segundo ano, até 12 meses.  
**Engarrafamento** 3340 garrafas 75cl  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo



### CARACTERÍSTICAS

**Cor** granada forte  
**Aroma** evidência a grandeza da casta, floral, denso e sólido  
**Paladar** equilíbrio perfeito entre taninos, acidez e açúcar  
**Final de Prova** vinho de grande longevidade, persistente.



### GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com pratos de carne.

**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.