



## FICHA TÉCNICA INTERNA DO PRODUTO

*Internal Technical Sheet of the Product*

### Identificação do Produto / Identification of the Product

<b>Nome Produto/Product Name:</b> Campolargo	<b>Colheita/Year:</b> 2011
<b>Região/Region:</b> Bairrada	<b>Lote/Lot:</b> L16/14
<b>Classificação/Classification:</b> DOC	
<b>Tipo/Type:</b> Tinto / Red	
<b>Castas/Grape varieties:</b> 100% Pinot Noir	



**Garrafa/Code Bottle:** 5600392560776

**Caixa/Code Case:** 35600392560777



### Análise Físico-Química/Analysys Physicist-Chemistries:

Análise/Analysis:	Valor/Value:	Unidades/Units:
<b>pH/pH:</b>	3.60	---
<b>SO<sub>2</sub> Total/Total SO<sub>2</sub></b>	98	<b>mg/dm<sup>3</sup></b>
<b>SO<sub>2</sub> Livre/ Free SO<sub>2</sub></b>	44	
<b>Acidez Volátil/Volatile Acidity:</b>	0.84	<b>.g. ac. acét/dm<sup>3</sup></b>
<b>Acidez Total/Total Acidity:</b>	5.3	<b>g. ac. tart/dm<sup>3</sup></b>
<b>Teor Alcoólico/Probable Alcohol:</b>	14.5	<b>% vol</b>
<b>Açúcares/Sugar:</b>	2.5	<b>g/l</b>

**Método de Elaboração:** Desengace total, fermentação em pequenos lagares com pisa mecânica. Fim de fermentação alcoólica e maloláctica em madeira usada, seguida de estágio em barricas usadas, durante 24 meses. Engarrafado em Agosto 2012.

**Winemaking:** Total destemming, fermentation in small vats using mechanical tread.  
Ending of alcoholic and malo-lactic fermentation in used wood, followed by rest in used barrels, for to 24 months. Bottled in August 2012

**Engarraamento/Empacotamento:** Engarraamento de 1990 garrafas 75cl. Utilização de caixas de 3 de madeira.

**Bottling/Packaging:** Bottling of 1990 bottles 75cl. 3 bottles box (wood).

AC.03/01

Malaposta – 3780-294 Anadia – Portugal  
Telef: +351 231 51 23 83 – Fax – +351 231 51 11 74  
[www.campolargovinhos.com](http://www.campolargovinhos.com) – [enologia@campolargovinhos.com](mailto:enologia@campolargovinhos.com)