



ESPUMANTE CAMPOLARGO

2015



ORIGEM

Denominação Vinho Branco Espumante
Classificação IVV
Colheita 2015 | **Lote** LB04/16
Volume de produção 9100 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

Bical | Arinto | Cercial



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 12.5% vol.
Açúcar 2.6 gr / dm³
Ac. Total 5.4g / dm³
PH 3.12



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: 12100 garrafas 75cl

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.

Manuel dos Santos Campolargo Herdeiros

Malaposta 3780-294 | Anadia | Portugal

T. 00351 231 519 000

www.campolargovinhos.com