



CAMPOLARGO

ESPUMANTE CAMPOLARGO TRINCADEIRA 2014



ORIGEM

Denominação Vinho Espumante de Qualidade - Branco

Classificação I.V.V.

Colheita 2014 | Lote LB05/15

Volume de produção 255 L

Solo Argilo-Calcário



CASTAS

100% Trincadeira da Bairrada (Periquita)



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 11% vol.

Açúcar 1.7 gr / dm³

Ac. Total 6g / dm³

PH 3.05



PROCESSO

Vinificação Após decantação, fermentação alcoólica em barrica usada, sem controlo de temperatura. Segunda fermentação em garrafa (método clássico) com estágio mínimo de 44 meses.

Engarrafamento: 340 garrafas 75cl

Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo



CARACTERÍSTICAS

Cor: citrina, ligeiros reflexos verdes, brilhante.

Aroma: O nariz mostra aquele delicado momento da fruta amarela, entre verde e madura, tornado etéreo pelo fumado ligeiro da madeira da primeira fermentação.

Paladar: A boca, plena, prolonga-se numa ácida e refrescante vontade de novo trago.



GASTRONOMIA

Acompanha mariscos, peixes e queijos.

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