



## Calda Bordaleza

2009



### ORIGEM

**Denominação** Vinho Tinto  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2009 | **Lote** L11/12  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

50% Cabernet Sauvignon | 30% Petit Verdot | 20% Merlot



### CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 14% vol.  
**Açúcar** 2 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.6g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.54



### PROCESSO

**Vinificação** Desengace total e fermentação separada em pequenos lagares, com pisa mecânica. Fermentação maloláctica em madeira de Carvalho Francês parcialmente nova e estágio até 18 meses.

**Engarrafamento** 7180 garrafas 75cl

**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo

**EAN:** 5600392561285



### CARACTERÍSTICAS

**Cor:** rubi escuro

**Aroma:** denso, químico e quente

**Paladar:** vivo, rico nos frutos vermelhos, nos apimentados, sedutor na textura sedosa.

**Final de Prova:** longo com muito boa ligação entre o Cabernet Sauvignon e o Merlot e a alegria conferida pelo Petit Verdot.



### GASTRONOMIA

Bom companheiro para carnes de caça.

**Temperatura de Serviço** 15 – 18°C



### PRÉMIOS

91+ pontos – In Wine Advocate, Inc. by Mark Squires, Setembro 2016



### 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](http://www.campolargovinhos.com)