



CAMPOLARGO BAGA 2015



ORIGEM

Denominação Vinho tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2015 | Lote L08/18 e LM08/18
Volume de produção 5000 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

100% Baga



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 12.5% vol.
Açúcar 2 gr / dm³
Ac. Total 5.3g / dm³
pH 3.50



PROCESSO

Vinificação: Desengace parcial, fermentação em pequenos lagares com pisa mecânica. Final de fermentação alcoólica e segunda fermentação em barricas usadas, seguida de estágio em barricas de segundo ano, até 20 meses.
Engarrafamento 4550 garrafas 75cl e 900 garrafas 1.5l
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo



CARACTERÍSTICAS

Cor rubi
Aroma intenso a bagas silvestres
Paladar leve, bastante elegante, demonstra uma Baga sedutora e fresca, mas sem um exagerado corpo
Final de Prova a sua estrutura é mais impressionante até meio do palato, mas o comportamento ensolarado torna um prazer para beber.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com saladas, pratos de peixe ou carnes brancas.

Temperatura de Serviço 15 – 18oC



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.