



## CAMPOLARGO BAGA 2013



### ORIGEM

**Denominação** Vinho tinto  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2013 | **Lote** L05/16  
**Volume de produção** 5.000 l  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

100% Baga



### CONTROLO ANALÍTICO

**Álcool** 13% vol.  
**Açúcar** 1,8 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.7g / dm<sup>3</sup>  
**pH** 3.22



### 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 12 meses.  
**Engarrafamento** 6.600 garrafas 75cl  
**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



### PRÉMIOS

90p e escolha do editor, In Wine Enthusiast, Novembro 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.