



CAMPOLARGO

ROL COISAS ANTIGAS

2016



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2016 | Lote L05/18 e LM05/18
Volume de produção 4800 litros
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

Baga, Castelão Nacional, Bastardo, Tinta Pinheira, Sousão, Alfrocheiro e Trincadeira



CONTROLE ANALÍTICO

Álcool 12% vol.
Açúcar 2 gr / dm³
Ac. Total 5.5g / dm³
PH 3.45



PROCESSO

Vinificação Desengace parcial, fermentação conjunta, com pisa mecânica, em pequenos lagares. Maloláctica seguida de estágio de 12 meses, em barricas usadas.
Engarrafamento 5800 garrafas 75cl e 240 garrafas 1.5l.
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600362560769



CARACTERÍSTICAS

Cor: rubi escuro
Aroma: notas de fruta madura e madeira em perfeita consonância
Paladar: contempla o conjunto das sete castas, demonstrando um carácter consensual e muito gastronómico.
Final de Prova: muito atraente e fino em perfeita harmonia.



GASTRONOMIA

Muito gastronómico, ideal para pratos de comida tradicional portuguesa.
Temperatura de Serviço 15 – 18°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