



CAMPOLARGO



## DIGA? BRANCO 2017



### ORIGEM

**Denominação** Vinho Branco  
**Classificação** DOC Bairrada  
**Colheita** 2017 | Lote L03/18  
**Volume de produção** 2100 L  
**Solo** Argilo-Calcário



### CASTAS

100% Viognier



### CONTROLE ANALÍTICO

**Álcool** 12.5% vol.  
**Açúcar** 2 gr / dm<sup>3</sup>  
**Ac. Total** 5.4g / dm<sup>3</sup>  
**PH** 3.40



### PROCESSO

**Vinificação** Prensagem das uvas inteiras e decantação. Fermentação em barricas de carvalho francês de longo uso. Estágio sobre borras finas  
**Engarrafamento** 2750 garrafas 75cl  
**Enólogo** Raquel Carvalho/Carlos Campolargo  
**EAN:** 5600392561216



### CARACTERÍSTICAS

**Cor** palha  
**Aroma** notas clássicas da uva Viognier estão bem patentes  
**Paladar** nuances de pêsego e flores de laranjeira, aqui complementadas com notas de ananás. Bem gordo na boca, sedoso, com uma bem vinda frescura ácida pouco habitual na casta, é um branco de Inverno  
**Final de Prova** muito particular, intenso, com sabores de especiarias no longo final. Um vinho que não deixa ninguém indiferente.



### GASTRONOMIA

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

**Temperatura de Serviço** 10 - 12oC



### 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)