



CAMPOLARGO



TERMEÃO TINTO 2008



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2008 Lote L26/10
Volume de produção 4000 l
Solo Argilo-Calcário



CASTAS

85% Touriga Nacional | 15% Castelão Nacional



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 14% vol.
Açúcar 3 gr / dm³
Ac. Total 5.5g / dm³
PH 3.44



PROCESSO

Vinificação Desengace total seguido de fermentação separada em pequenos lagares com pisa mecânica. A maloláctica decorreu em balseiros seguida de estágio em barricas usadas de Carvalho Francês até Novembro 2010.
Engarrafamento 5180 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392560943



CARACTERÍSTICAS

Cor Granada de cor ligeiramente aberta
Aroma intenso foral, também com notas de framboesa, groselha
Paladar suave na boca, cheio de fruta doce muito limpa cortada por uma acidez viva.
Final de Prova Fresco, alegre, frutado, muito apetitoso.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar carnes vermelhas ou ensopado

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.