



CAMPOLARGO

ESPUMANTE PINOT BLANC 2013



ORIGEM

Denominação Vinho Espumante branco

Classificação DOC Bairrada

Colheita 2013 | **Lote** LB05/14

Solo Argilo-Calcário

CASTAS

100% Pinot Blanc

CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 13% vol.

Açúcar 1,9 gr / dm³

Ac. Total 8g / dm³

PH 2.97

PROCESSO

Vinificação Prensagem das uvas inteiras seguida de decantação e fermentação em cuba com temperatura controlada. Pequena parte fermentada em barrica. Seguida do método clássico (fermentação em garrafa) que nunca é inferior a um ano.

Engarrafamento 1600 garrafas 75cl.

Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo

CARACTERÍSTICAS

Cor amarela pálido, límpido e brilhante de aspecto

Aroma leve, fresco, elegante e fino

Paladar sugere notas de vegetal seco e flores brancas assentes em sugestões discretas de fruta exótica e mineral.

Final de Prova mantém a delicadeza, com sensações limonadas, fruto ligeiramente doce e final avivado pela excelente frescura ácida.

GASTRONOMIA

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

Temperatura de Serviço 8 – 10°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