



Entre II Santos Tinto

Região: DOC Bairrada

Tipo: Vinho tinto

Castas utilizadas: Baga, Castelão Nacional e Merlot

Solo: Argilo-cálcario

Vinificação: Desengace total, fermentação separada com pisa mecânica em pequenos lagares. Fermentação maloláctica em balseiros e estágio em barricas de segundo e terceiro ano, até 6 meses.

Enólogo: Raquel Carvalho/ Carlos Campolargo

Embalagem : Caixa de 6 garrafas (cartão)

Notas de Prova: "Ligeireza na cor e no aroma, muito gastronómico, fácil de gostar e polivalente à mesa. Beba novo, digamos, dentro dos próximos 2 anos, para captar esta frescura." (*In Guia de Vinhos 2012 por João Paulo Martins*)

Gastronomia: Bom companheiro para as refeições do dia a dia

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Acondicionamento: 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 que ronde os 10-12°C
- com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas
- ausência de oscilações ou vibrações
- ausência de odores desagradáveis
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz
- a humidade relativa deve ser elevada.

*Atum grelhado com capa de gergelim negro e branco e purê de couve-flor.
Jantar em 05/04/2014.*

Manuel dos Santos Campolargo
Malaposta
3780-294 Anadia

Tel: +351 231 519 000
Fax: +351 231 519 009
E-mail: geral@campolargovinhos.com