



## Campolargo Baga

**Região:** DOC Bairrada

**Tipo:** Vinho tinto

**Castas utilizadas:** Baga

**Solo:** Argilo-cálcario

**Vinificação:** Desengace parcial e fermentação em pequenos lagares, com pisa mecânica. Maloláctica seguida de estágio, em barricas usadas, até 12 meses.

**Enólogo:** Raquel Carvalho/ Carlos Campolargo

**Embalagem :**Caixa de 6 garrafas (cartão)

**Notas de Prova:** "Aroma intenso, perfumado e limpo, bagas silvestres esmagadas, algum vegetal atractivo. Corpo médio, com fruto de qualidade, bastante vivo, tanino firme e acidez pronunciada no final com garra." (In Revista de Vinhos por LL)

**Gastronomia:** Ideal para acompanhar com carnes de caça

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Acondicionamento:** As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendemos 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.

*Vinhos de Portugal. Palestra com Rui Falcão em 07/04/2014.*

Manuel dos Santos Campolargo  
Malaposta  
3780-294 Anadia

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