



## Termeão



**Região:** DOC Bairrada

**Tipo:** Vinho tinto

**Castas utilizadas:** Touriga Nacional e Castelão Nacional

**Solo:** Argilo-cálcario

**Vinificação:** Desengace total seguido de fermentação separada, em pequenos lagares, com pisa mecânica. Fermentação maloláctica em balseiros e barricas, seguida de estágio em madeira de segundo ano até 14 meses.

**Enólogo:** Raquel Carvalho/ Carlos Campolargo

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

**Notas de Prova:** "A Touriga Nacional está bem presente no aroma, que dá um perfil elegante ao vinho, está um conjunto bem afinado na boca, capaz também de evoluir bem em cave." *(In Guia de Vinhos por João Paulo Martins)*

**Gastronomia:** Ideal para acompanhar com carne vermelhas ou estufado

**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.

Manuel dos Santos Campolargo  
Malaposta  
3780-294 Anadia  
Portugal

Tel: +351 231 519 000  
Fax: +351 231 519 009  
E-mail: [geral@campolargovinhos.com](mailto:geral@campolargovinhos.com)  
<http://www.campolargovinhos.com>

*Safra 2006. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.*