



Diga? Tinto

Região: DOC Bairrada

Tipo: Vinho tinto

Castas utilizadas: Petit Verdot

Solo: Argilo-cálcario

Vinificação: Desengace total e fermentação em pequeno lagar, com pisa manual. Maloláctica e estágio até 24 meses, em barricas novas.

Enólogo: Raquel Carvalho/ Carlos Campolargo

Embalagem: Caixa de 3 ou 12 garrafas (madeira)

Notas de Prova: "Nariz sensual, chamativo, conjugando guloso fruto com densas sensações especiadas e queimadas. Boca carregada, muito suave, saborosa, mas com vibração limitada. Impressiona pela enorme suavidade de textura." (In Portal Portugal por Tiago Teles)

Gastronomia: Bom companheiro para pratos de carnes vermelhas, enchidos ou o alentejano cozido de grão

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
<http://www.campolargovinhos.com>

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