

# Camolas Garrafeira Tinto

## Edição Comemorativa 25 anos Adega Camolas



|                           |                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Classificação             | Garrafeira 2017 - Palmela D.O.C.                                                                                                                                                                     |
| Variedade                 | Castelão - Vinha velha de 1931                                                                                                                                                                       |
| Vindima                   | Manual, em Setembro                                                                                                                                                                                  |
| Estágio                   | 24 meses em barricas carvalho Francês 24<br>meses em barricas carvalho Americano<br>48 meses em garrafa                                                                                              |
| Engarrafamento            | Novembro com rolha de cortiça natural                                                                                                                                                                |
| Produção                  | 1.333 Garrafas                                                                                                                                                                                       |
| Álcool                    | 14,5% Vol.                                                                                                                                                                                           |
| Viticultura               | Luis Santos Mendes<br>Miguel Camolas de Matos                                                                                                                                                        |
| Enologia                  | Francisco Camolas de Matos                                                                                                                                                                           |
| Conservação               | Armazenar em local seco e fresco na<br>posição horizontal ao abrigo da luz solar                                                                                                                     |
| Temperatura<br>de Serviço | Idealmente entre 16°C e 17°C                                                                                                                                                                         |
| Harmonização              | Um bom acompanhamento para tapas<br>de enchidos gordos e queijos intensos e uma combinação<br>perfeita para pratos de cozinha típica portuguesa, carnes<br>de caça, feijoadas e cozido à Portuguesa. |
| Dica de Consumo           | Deverá ser decantado ou arejado antes<br>do consumo. Guarde algumas garrafas para acompanhar a<br>evolução deste tinto.                                                                              |



## História

Ao criar a marca Camolas, o fundador da adega utilizou como referência o apelido da sua família, uma das mais carismáticas da nossa região. Agora na sua 2ª geração, a empresa destaca-se pelos prémios recebidos e pelo constante crescimento, tendo sido inaugurado em 2022 um novo centro de vinificação e logística, que conta com uma nova equipa de enologia empenhada e motivada a continuar a desenvolver vinhos inovadores e de qualidade.

O Camolas Garrafeira é um vinho que foi pensado, e elaborado especificamente para comemorar os 25 anos da marca Adega Camolas. Trata-se de uma edição limitada de 1333 garrafas de um monocasta castelão, de uma vinha realmente velha, plantada em 1931. É o ultimo vinho que se produziu no que é agora a adega antiga, onde a nossa história começou.

Enquanto o vinho representa a tradição que a Adega Camolas tem com a vinha e com a produção vinícola de forma tradicional, a imagem apresenta-se moderna e conceptual, com uma representação gráfica das 1333 garrafas deitadas e em estágio. Uma edição limitada com garrafas numeradas com um packaging individual, moderno e criado especificamente para esta garrafa e uma medalha comemorativa dos 25 anos de marca a produzir vinhos de excelência.

## Vinificação

Este vinho tinto, produzido a partir da casta castelão, foi vinificado pelo método tradicional com curtimenta completa após maceração a frio de 48 horas em cubas de inox à temperatura controlada de 25°C. Parte do vinho estagiou durante 24 meses em barricas novas de carvalho Francês, e a restante parte estagiou ao longo de 24 meses em barricas de carvalho Americano. Após o seu engarrafamento estagiou em garrafa durante 4 anos.

## Notas de Prova

Apresenta uma cor granada. Os aromas são complexos com notas de fruta madura, compota, geleia e especiarias oriundas do estágio da madeira, que lhe conferem mais complexidade e realçam a sua elegância.

Na boca apresenta uma estrutura bem equilibrada evidenciando taninos presentes bem polidos e final agradável e longo.



Capacidade  
da Garrafa  
750 ml



Quantidade  
por Caixa\*  
1 uni



Dimensão da Caixa\*  
(C x L x A)  
12,5 x 12,5 x 32 cm



Peso Bruto  
da Caixa  
2 kg



Caixas  
por Nível  
-



Número  
de Níveis  
-



Quant. de Caixas  
por Palete  
-



Peso Bruto  
da Palete  
-

\*Acondicionado em caixas individuais de cartão

# Camolas Garrafeira Red

## Commemorative Edition 25 years Adega Camolas



|                         |                                                                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Classification          | Garrafeira 2017 - Palmela<br>Denomination of Origin                                         |
| Varietal<br>Composition | Castelão - Old Vineyard 1931                                                                |
| Harvest                 | Manual in September                                                                         |
| Aging                   | 24 months in French oak barrels 24<br>months in American oak barrels<br>48 months in bottle |
| Bottling                | November with natural cork                                                                  |
| Production              | 1.333 Bottles                                                                               |
| Alcohol                 | 14,5% by Vol.                                                                               |
| Wine Grower             | Luis Santos Mendes<br>Miguel Camolas de Matos                                               |
| Winemaker               | Francisco Camolas de Matos                                                                  |
| Conservation            | Store in a dry and cool place in a<br>horizontal position away from sunlight                |
| Serving<br>Temperature  | Between 16°C e 17°C                                                                         |

**Wine Matching** A good match for tapas of fat chorizos and intense cheeses, and a perfect combination of typical Portuguese dishes like, hunting meats, feijoada (bean stew) and Cozido à Portuguesa (Portuguese stew).

**Serving Recommendations** Should be decanted and aired before consuming. Save some bottles to follow up on its aging.



## History

When creating the Camolas brand, the founder of the winery used as a reference the surname of his family, one of the most charismatic in our region. Now in its 2nd generation, the company stands out for the awards received and the constant growth. A new center for winemaking and logistics, was inaugurated in 2022 with a new oenology team committed and motivated to continue developing innovative and quality wines. The Camolas Garrafeira is a wine that was thought, and elaborated specifically to celebrate the 25 years of the Adega Camolas brand. This is a limited edition of 1333 bottles of a single variety Castelão, from a really old vineyard, planted in 1931. It is the last wine that has been produced in what is now the old cellar, where our history began.

While the wine represents the tradition that the Camolas Winery has with the vineyard and wine production in a traditional way, the image is modern and conceptual, with a graphic representation of the 1333 bottles lying down while aging. It's a limited edition with all bottles numbered in an individual modern individual packaging, created specifically for this bottle and also includes a commemorative medal of 25 years of brand producing wines of excellence.

## Wine Making

This red wine, produced from the Castelão variety, was vinified by the traditional method with complete tanning after 48-hour cold maceration in stainless steel vats at a controlled temperature of 25°C. Part of the wine aged for 24 months in New French Oak Barrels, and the rest aged over 24 months in American Oak Barrels. After bottled, aged in cellar for 4 years, in horizontal position.

## Tasting Notes

It has a garnet colour. The aromas are complex with notes of ripe fruit, jam and spices from the wood aging, which gives it more complexity and enhances its elegance.

In the mouth it presents a well balanced structure showing well polished tannins and a pleasant and long-lasting finish.



Bottle  
Capacity  
750 ml



Quantity  
per Box\*  
1 units



Box Dimensions\*  
(L x W x H)  
12,5 x 12,5 x 32 cm



Box  
Gross Weight  
2 kg



Boxes  
per Layer  
-



Number  
of Layers  
-



Total Boxes  
per Pallet  
-



Pallet  
Gross Weight  
-

\* Packed in exclusive solid cardboard box