

Cobaia Branco

03

PRODUTO
ESGOTADO

Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Fernão Pires - Curtimenta
Vindima	Manual, Agosto de 2017
Estágio	10 meses em barrica carvalho Húngaro 6 meses em garrafa
Engarrafamento	Novembro de 2018 com rolha de cortiça.
Produção	319 Garrafas
Álcool	13% Vol.
Açúcares Redutores	2,7 g/L
Acidez Total	5,01 g/L
Ph	3,52
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António Sanches Joaquim Pitschieller
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%
Temperatura de Serviço	Entre 8°C a 10°C
Harmonização	Para acompanhar iguarias delicadas à base de peixes e carnes grelhadas



Conceito

Uma experiência para produzir vinhos autênticos. Nesta gama, não há compromisso, fazemos o que realmente nos apetece, partilhando com os "amantes do vinho", a nossa paixão!

História

Com a casta Fernão Pires, de uma vinha com perto de cem anos, criámos um vinho feito à moda antiga. O mosto fermenta em contacto com as películas dando-lhe uma tonalidade alaranjada. Estagiou 10 meses numa barrica de carvalho húngaro e 6 meses em garrafa. O resultado é um branco volumoso no paladar com notas de aromas tropicais, frutos secos, e casca de laranja seca. Um verdadeiro "Orange Wine". Esperamos que se divirta tanto a bebê-lo como nós a produzi-lo.

Vinificação

Este vinho branco, produzido a partir da casta Fernão Pires, foi vinificado pelo método tradicional de curtimenta em cubas de inox, com controlo de temperatura entre os 23° e os 25°.

Notas de Prova

Apresenta uma fragrância intensa e bastante doce no nariz, com sugestões de pêssego, flor de laranjeira e tília, notas de louro e manjerição com um toque abaunilhado. Mantendo a força aromática na prova de boca, não entra em exagero, pois o método de vinificação curtimenta dá-lhe estrutura, tornando-o untuoso e com alguma acidez. Final de boca prolongado e abaunilhado.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
23 x 15,5 x 33 cm



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg



Caixas por Nível
25 uni



Número de Níveis
4



Quant. de Caixas por Palete
100 uni



Peso Bruto da Palete
750 kg

Cobaia White 03

OUT OF
STOCK

Classification	Península of Setúbal Regional Wine
Varietal Composition	Fernão Pires - Curtimenta
Harvest	Manual in August of 2017
Aging	10 months in Hungarian Oak Barrel 6 months in bottle
Bottling	November of 2018 with cork stopper
Production	319 Garrafas
Alcohol	13% Vol.
Reducing Sugar	2,7 g/L
Total Acidity	5,01 g/L
pH	3,52
Wine Grower	Miguel Camolas de Matos
Winemake	Francisco Camolas de Matos António Sanches Joaquim Pitschieller
Producer	Francisco Camolas de Matos
Conservation	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity
Serving Temperature	Between 8° and 10° Celsius
Wine Matching	To accompany delicate delicacies based on fish and grilled meats



Concept

An experience to produce authentic wines. In this range, there is no compromise, we do what we really want, sharing with the "wine lovers", our passion!

History

With the Fernão Pires grape variety, from a vineyard that is close to 100 years old, we created a old-fashioned made wine. The liquid ferments in contact with the grape skins giving it an orange hue. Aged for 10 months in a Hungarian oak barrel and 6 months in bottle. The result is a voluminous white on the palate with notes of tropical aromas, dried fruits, and dried orange peel. A real "Orange Wine". We hope you have as much fun drinking it as we did producing it.

Wine Making

This white wine, produced from the Fernão Pires grape variety, has been vinified by the traditional method of tanning in stainless steel vats, with controlled temperatures between 23° and 25°.

Tasting Notes

It presents a quite sweet intense fragrance on the nose, with hints of peach, orange blossom and linden, notes of laurel and basil with a stifling touch. Keeping the aromatic strength in the tasting, does not go into exaggeration, because the wine making method of tanning gives it structure, making it unctuous and with some acidity. Aftertaste prolonged and stuffy.



Bottle
Capacity
750 ml



Quantity
per Box
6 units



Box Dimensions
(L x W x H)
23 x 15,5 x 33 cm



Box
Gross Weight
7,4 kg



Boxes
per Layer
25 units



Number
of Layers
4



Total Boxes
per Pallet
100 units



Pallet
Gross Weight
750 kg