



Camolas Grande Escolha Rosé



Classificação	Grande Escolha - Palmela D.O.C.
Varietade	Castelão - Vinha do Bem Gordo 1931 Touriga Nacional - Vinha das Faias
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	12 meses em carvalho Húngaro 12 meses em depósito inox 24 meses em garrafa
Engarrafamento	Garrafa modelo borghona prestigio, com rolha de cortiça
Produção	294 Garrafas
Álcool	12,5% Vol.
Viticultura	Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	António Ventura Rafael Neuparth Francisco Camolas de Matos António Manuel Sanches
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Preferencialmente a 12°C

Harmonização Um bom acompanhamento para tapas de queijos intensos e uma combinação perfeita para pratos de cozinha típica portuguesa, como pratos de peixe assado no forno, bacalhau à lagareiro e também com carne de aves de caça.

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. O Camolas Grande Escolha é um vinho muito especial para a nossa casa e resulta da vinificação de uvas da casta Castelão colhidas da nossa vinha mais antiga, plantada em 1931 em "solos arenosos" e de uvas da casta Touriga Nacional proveniente da nossa vinha das Faias, ambas seguindo a tradição da época, vinhas não armadas onde as plantas não estão organizadas em linha tornando assim impossível a sua mecanização. O objectivo foi criar um vinho que represente a casta Castelão, a Touriga Nacional e a região de Palmela na sua plenitude. Um vinho de uma vinha realmente velha.

Vinificação

Este vinho Rosé, produzido a partir das castas, Castelão e Touriga Nacional, foi vinificado pelo método tradicional sem curtimenta em cubas de inox, com temperatura controlada a 16°C. Estagiou durante 12 meses em carvalho Húngaro, um ano em depósito e 24 meses em garrafa.

Notas de Prova

Apresenta-se com cor salmão muito aberta, aromas complexos de frutos secos, notas balsâmicas de menta e ligeira componente vegetal de esteva, na boca apresenta-se intenso com excelente frescura, amplitude e muita untuosidade no seu final.



Capacidade
da Garrafa
750 ml



Quantidade
por Caixa*
3 uni



Dimensão da Caixa*
(C x L x A)
32 x 28 x 12 cm



Peso Bruto
da Caixa
5,1 kg



Caixas
por Nível
11 uni



Número
de Níveis
11



Quant. de Caixas
por Palete
121 uni



Peso Bruto
da Palete
635 kg

*Acondicionado em caixas de madeira



Camolas Grande Escolha Rosé



Classification	Grande Escolha - Palmela D.O.C
Varietal Composition	Castelão - Old Vineyard planted in 1931 Touriga Nacional - Faias Vineyard
Harvest	Manual, in September
Aging	12 months in Hungarian oak barrels 12 months in stainless steel vats 24 months in bottle
Bottling	Bottle model Borgonha Prestigio with cork stopper
Production	294 bottles
Alcohol	12,5% by Vol.
Wine Grower	Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Winemaker	António Ventura Rafael Neuparth Francisco Camolas de Matos António Manuel Sanches
Conservation	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity.
Serving Temperature	Ideally at 12°C

Harmonização A good pair with tapas of intense cheeses and a perfect combination for dishes of typical Portuguese cuisine, such as fish dishes baked in the oven specially cod with garlic and olive oil known as "Bacalhau à lagareiro" and also with game meat.

History

To create the brand Camolas, the founder of the winery used as a reference its family name, one of the most emblematic in our region.

The Camolas Grande Escolha is a very special wine for our winery and results from the vinification of Castelão grapes harvested from our oldest vineyard, planted in 1931 in "sandy soils" and from grapes of the Touriga Nacional variety from our Faias vineyard. Both vineyards are still like they were planted, following the tradition of the time, are unarmed vineyards where the plants are not organized in line, thus making impossible their mechanization. The objective was to create a wine that represents the Castelão variety, the Touriga Nacional and the Palmela region in its fullness. A wine from a really old vineyard.

Wine Making

This rosé wine, produced from the varieties, Castelão and Touriga Nacional, was vinified by the traditional method without tanning in stainless steel vats, with controlled temperature at 16°C. Aged for 12 months in Hungarian oak, one year in storage and 24 months in bottle.

Tasting Notes

It presents itself with very open salmon color, complex aromas of dried fruits, balsamic notes of mint and slight vegetable component of cistus, in the mouth it is intense with excellent freshness, amplitude and a lot of unctuousness in its end.



Bottle Capacity
750 ml



Quantity per Box*
3 units



Box Dimensions* (L x W x H)
29,5 x 31,5 x 10,5 cm



Box Gross Weight
5,1 kg



Boxes per Block
28 units



Number of Blocks
3



Total Boxes per Pallet
112 units



Pallet Gross Weight
590 kg

* Packed in wooden boxes