



# Monocasta Syrah Tinto

<b>Classificação</b>	Vinho Tinto - Regional Península de Setúbal
<b>Variedade</b>	Syrah
<b>Vindima</b>	Manual, em Setembro
<b>Estágio</b>	30 meses barricas carvalho Francês 6 meses em garrafa
<b>Engarrafamento</b>	Garrafa modelo Borgonha Prestígio com rolha de cortiça
<b>Produção</b>	1.106 garrafas
<b>Álcool</b>	14% Vol.
<b>Viticultura</b>	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Enologia</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservação</b>	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
<b>Temperatura de Serviço</b>	Entre 16°C e 18°C
<b>Harmonização</b>	Um vinho ideal para acompanhar pratos de carnes confeccionadas no forno, como cabrito, peru e carne de porco. Acompanha bem carne de vaca grelhada ou na pedra, fondue, queijos gordos e amanteigados e enchidos. A sua complexidade permite ainda acompanhar sobremesas de chocolate e baunilha.
<b>Dica de Consumo</b>	Deve ser aberto cerca de 20 minutos antes de consumir. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste tinto.



## História

A gama de monocastas da Adega Camolas surge do conceito de produzir vinhos apenas de castas não comuns na região da Península de Setúbal, de forma a exaltar as características únicas do terroir desta região e de como esta combinação de clima, solo, relevo, altitude e temperatura da região, quantidade e regularidade de luz solar, incidência de chuva, vento e humidade contribuem para criar vinhos de especificidade únicos. É um conjunto de fatores que influencia o desempenho da vinha e na qual a qualidade da uva colhida acaba por ter um papel fundamental na personalidade final do produto, como se fosse uma assinatura de cada região produtora e do seu produtor através dos métodos de vinificação adoptados. A própria imagem criada para esta gama é inspirada pelos afluentes do Rio Sado, pelas curvas de nível do terreno e pelas características das respectivas folhas da videira de cada casta escolhida, tornando cada garrafa única.

## Vinificação

Este vinho tinto, produzido a partir da casta Syrah, foi vinificado pelo método tradicional de curtimenta em cubas de inox, com temperatura controlada, remontagens diárias, diminuindo de intensidade ao longo da vinificação por forma a extrair os aromas frutados e a cor pretendida. Após a fermentação Maloláctica estagiou durante 30 meses em Barricas de carvalho Francês e mais 6 meses em garrafa antes da sua comercialização.

## Notas de Prova

Apresenta uma cor robusta e intensa, com enorme complexidade no nariz e boca, com aromas a fruta madura, fruta negra do bosque e compota, com notas fumadas e muitas especiarias, tais como, baunilha, café e chocolate, apontamentos florais a violeta. Taninos e acidez equilibrados e final de boca longo/persistente.



Capacidade  
da Garrafa  
750 ml



Quantidade  
por Caixa  
6 uni



Dimensão da Caixa  
(C x L x A)  
27 x 18 x 31 cm



Peso Bruto  
da Caixa  
8,70 kg



Caixas  
por Nível  
21 uni



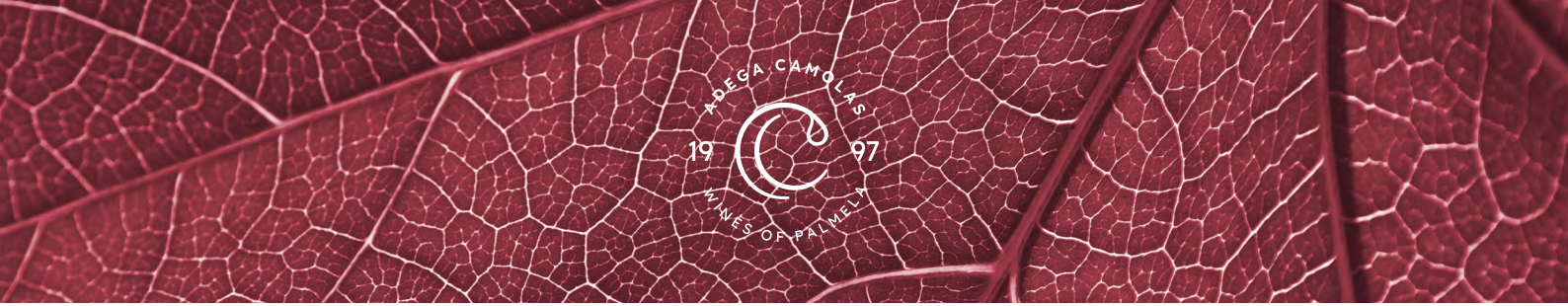
Número  
de Níveis  
5



Quant. de Caixas  
por Palete  
105 uni



Peso Bruto  
da Palete  
930 kg



# Monovarietal Syrah Red

<b>Classification</b>	Red Wine - Regional Península of Setúbal
<b>Varietal Composition</b>	Syrah
<b>Harvest</b>	Manual in September
<b>Aging</b>	30 months in French Oak barrels 6 months in bottle
<b>Bottling</b>	Bottle model Borgonha Prestígio with cork stopper
<b>Production</b>	1.106 Bottles
<b>Alcohol</b>	14% by Vol.
<b>Wine Grower</b>	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Winemaker</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservation</b>	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity.
<b>Serving Temperature</b>	Ideally between 16°C and 18°C

**Wine Matching** An ideal wine to accompany oven-roasted meat dishes such as goat, turkey, and pork. It also pairs well with grilled or stone-cooked beef, fondue, rich and buttery cheeses, and cured meats. Its complexity also allows it to complement chocolate and vanilla desserts.

**Serving Recommendations** It should be opened about 20 minutes before consumption. Keep a few bottles to follow the evolution of this red wine over time.



## History

The single-varietal range from Adega Camolas is born from the concept of producing wines exclusively from grape varieties that are uncommon in the Setúbal Peninsula region, in order to highlight the unique characteristics of this region's terroir. This reflects how the combination of climate, soil, topography, altitude, and temperature, along with the amount and consistency of sunlight, rainfall, wind, and humidity, all contribute to creating wines of distinctive specificity. It is a set of factors that influences vineyard performance, in which the quality of the harvested grapes ultimately plays a fundamental role in the final personality of the product—like a signature of each wine-producing region and its producer, expressed through the adopted winemaking methods. The visual identity created for this range is inspired by the tributaries of the Sado River, the contour lines of the landscape, and the characteristics of the vine leaves of each selected grape variety, making every bottle unique.

## Wine Making

This red wine, produced from the Syrah grape variety, was vinified using the traditional maceration method in stainless steel tanks, with temperature control and daily pump-overs, gradually decreasing in intensity throughout the process in order to extract the desired fruity aromas and color. After malolactic fermentation, it was aged for 30 months in French oak barrels, followed by a further 6 months in bottle before being released to the market.

## Tasting Notes

It displays a deep and intense color, with remarkable complexity on both the nose and palate. It reveals aromas of ripe fruit, dark forest berries, and jam, with smoky notes and abundant spices such as vanilla, coffee, and chocolate, along with floral hints of violet. The tannins and acidity are well balanced, leading to a long and persistent finish.



**Bottle Capacity**  
750 ml



**Quantity per Box\***  
6 uni



**Box Dimensions\***  
(L x W x H)  
27 x 18 x 31cm



**Box Gross Weight**  
8,7 kg



**Boxes per Layer**  
21 uni



**Number of Layers**  
5



**Total Boxes per Pallet**  
105 uni



**Pallet Gross Weight**  
930 kg

\* can also be packed in wooden boxes