

Espumante Brut Nature Rosé



Classificação	Espumante Rosé - Brut Nature Método Tradicional
Variedade	Baga & Arinto
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	9 meses em depósito Inox 17 meses em garrafa ambos "sur lies"
Engarrafamento	Garrafa modelo Borgonha Prestigio com rolha de cortiça natural
Produção	1218 garrafas
Álcool	12,5% Vol.
Viticultura	Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	António Ventura Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Entre 8°C e 10°C
Harmonização Bom aperitivo para acompanhar entradas compostas de frutos secos, ostras ou aperitivos agri- doceiros. Acompanha na perfeição pratos de marisco, pratos de peixe como açorda de marisco e sushi ou comida italiana à base de massas.	



História

A Adega Camolas é uma empresa familiar com ligações profundas à vinha e ao vinho desde a década de 70. Na sua 2ª geração, a empresa destaca-se pelos prémios recebidos e pelo constante crescimento, com o objetivo de continuar o desenvolver vinhos inovadores e de qualidade, sempre mantendo nosso lema: 'Diversidade com sabor a tradição'. O desafio de criar um vinho Espumante, surge da vontade de aumentar a nossa variedade de vinhos e demonstrar a versatilidade do nosso terroir, e a capacidade de produzir vinhos de uma qualidade única.

Vinificação

São selecionados os melhores cachos das uvas Baga e Arinto. Em seguida os cachos são prensados (cacho inteiro), onde as uvas são levemente prensadas para não extrair cor do mosto e se obter o chamado "mosto lagrima". Após este processo o mosto lágrima é colocado em cubas. Nesta etapa, que dura aproximadamente duas semanas, ocorre a primeira fermentação quando o mosto se transforma em álcool e gás carbónico graças à actuação das leveduras. O nosso vinho Base ficou então cerca de 9 meses em borras finas. Em seguida, adiciona-se ao vinho resultante do processo da primeira fermentação, um licor de tiragem (levedura) para que se efectue a 2ª fermentação. Após esse processo, o espumante estagiou mais 17 meses em garrafa com as borras finas da 2ª fermentação. A levedura desta 2ª fermentação produz o dióxido de carbono e assim permite o "prise de mousse" – a formação das bolhas (perlage, que significa "pérola" em francês). A garrafa faz depois o "dégorgement" e é então fechada com a rolha de tiragem.

Notas de Prova

Espumante com bolha fina, presença de coroa e final persistente, com volume e estrutura. Cor muito ténue salmão. Extremamente aromático, com notas cítricas e a groselha. Na boca, fruta vermelha, mirtilo e cereja, algumas notas cítricas que conferem frescura e ligeiras notas lácticas.



Capacidade
da Garrafa
750 ml



Quantidade
por Caixa
1 uni



Dimensão da Caixa
(C x L x A)
11 x 11 x 34 cm



Peso Bruto
da Caixa
2,60 kg



Caixas
por Nível
-



Número
de Níveis
-



Quant. de Caixas
por Palete
-



Peso Bruto
da Palete
-

Sparkling Wine Brut Nature Rosé



Classification	Sparkling Rosé Wine - Brut Nature Traditional Method
Varietal Composition	Baga and Arinto
Harvest	Manual, in September
Aging	9 months in stainless steel vats 17 months in bottle both in "sur lies"
Bottling	Bottle model: Borgonha Prestigio with natural cork stopper
Production	1218 bottles
Alcohol	12,5% Vol.
Wine Grower	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Winemaker	Eng. António Ventura Francisco Camolas de Matos
Conservation	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity
Serving Temperature	Between 8°C and 10°C

Serving Recommendations Good appetizer to accompany entrees composed of nuts, oysters or sweet and sour snacks. Perfectly accompanies seafood dishes, fish dishes such as seafood and sushi or pasta-based Italian food.

History

Adega Camolas is a family business with deep ties to the vineyard and wine since the 70's. In its 2nd generation, the company stands out for the awards received and the constant growth, with the aim of continuing to develop innovative and quality wines, always keeping our motto:

"Diversity with tradition flavor."

The challenge of creating a sparkling wine, arises from the desire to increase our variety of wines and demonstrate the versatility of our terroir, and the ability to produce wines of a unique quality.

Wine Making

The best bunches of Baga and Arinto grapes are selected. Then the bunches are pressed (whole bunch), where the grapes are slightly pressed to not extract color from the must and get the so-called "must tears". After this process the teardrop must is placed in vats. In this stage, which lasts approximately two weeks, the first fermentation occurs when the must turns into alcohol and carbon dioxide thanks to the action of the yeasts. Our Base wine was then aging for about 9 months in fine lees. Then, to the wine resulting from the process of the first fermentation, a "liqueur de tirage" (yeast) is added so that the second fermentation takes place. After this process, the sparkling wine aged for another 17 months in bottle with the fine lees of the 2nd fermentation. The yeast of this 2nd fermentation produces carbon dioxide and thus allows the "prise de mousse" - the formation of bubbles (perlage, which means pearl in French). The bottle then makes the "dégorgement" and is then closed with the final cork stopper.

Tasting Notes

Sparkling with fine bubble, presence of crown and persistent end, with volume and structure. Very tenuous salmon color. Extremely aromatic, with citrus and currant notes. In the mouth, red fruit, blueberry and cherry, some citrus notes that give freshness and slight lactic notes.



Bottle
Capacity
750 ml



Quantity
per Box
1 uni



Box Dimensions
(L x W x H)
11 x 11 x 34 cm



Box
Gross Weight
2,60 kg



Boxes
per Layer
-



Number
of Layers
-



Total Boxes
per Pallet
-



Pallet
Gross Weight
-