



Camolas Grande Reserva Tinto

Classificação	Grande Reserva Palmela Denominação de Origem
Variedade	Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	4 meses em depósito 14 meses em barricas de carvalho Português 6 meses em garrafa
Engarrafamento	Garrafa Bordalese Storica Magnum com rolha de cortiça TCA - Free
Produção	1553 garrafas
Álcool	14% Vol.
Viticultura	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%
Temperatura de Serviço	Entre 16°C e 18°C

Harmonização Ideal para pratos intensos e estruturados, incluindo carnes com molhos adocicados de frutos do bosque ou redução de moscatel. Harmoniza na perfeição com carré de borrego em crosta de ervas e pimenta preta, carne de vaca maturada grelhada com pimenta rosa, magret de pato, javali grelhado ou feijoadade de javali. Excelente também com queijos intensos e fumados como pata negra, enchidos e chouriços. Acompanha pratos vegetarianos encorpados à base de cogumelos selvagens, trufa preta e queijos curados, como risoto de ceps e parmesão, polenta com cogumelos salteados em vinho tinto ou mil folhas de legumes com queijo curado. Perfeito com sobremesas de chocolate negro e frutos vermelhos, como mousse de chocolate com flor de sal e aguardente.

Dica de Consumo Recomenda-se decantar antes de servir. Um vinho com excelente potencial de guarda, que evolui para maior complexidade e elegância ao longo do tempo.



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 Reserva 2023 nasce de um objetivo claro e ambicioso: criar um vinho pensado para marcar uma nova era, elevando o nome da casa e celebrando a excelência da nossa região na arte de produzir grandes tintos. Este é o primeiro Grande Reserva da Adega Camolas, Para honrar este momento histórico, foi criada uma edição verdadeiramente exclusiva e limitada em garrafa Magnum 1,5L, com rótulo e lacre preto, símbolo de distinção, requinte e celebração. Um vinho feito para ocasiões especiais, para colecionadores e para quem procura experiências vnicas inesquecíveis. O Camolas Grande Reserva é mais do que um vinho: é a afirmação do compromisso da Adega Camolas em criar referências, elevar a região e deixar um legado.

Vinificação

O Camolas Grande Reserva nasce da seleção das melhores uvas das castas Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional, formando um blend de elevada complexidade e equilíbrio. A proximidade das vinhas à floresta mediterrânica e ao eucaliptal confere um carácter balsâmico único, sem perder a essência do terroir. Cada casta foi vindimada, vinificada e estagiada separadamente. A fermentação ocorreu em lagar com maceração, temperatura e atmosfera controladas. Estagiou 4 meses em depósito, 14 meses em barricas de carvalho português e 6 meses em garrafa.

Notas de Prova

Apresenta cor rubi opaca com reflexos violáceos, muito intensa. Vinho de enorme complexidade e exuberância, intenso no nariz e na boca. No aroma destaca fruta preta madura e madeira bem integrada, ganhando definição com a oxigenação. Na boca revela ameixa, amora preta e bagos azuis, notas de compota e carácter balsâmico a eucalipto. Evidenciam-se ainda especiarias como pimenta preta, chocolate, café, baunilha, fumado, tabaco e madeira. Taninos firmes, grande volume e estrutura. Final extremamente longo e persistente.



Capacidade
da Garrafa
1,5 L



Quantidade
por Caixa
1 uni



Dimensão da Caixa
(C x L x A)
10 x 10,5 x 36 cm



Peso Bruto
da Caixa
2,6 kg



Caixas
por Nível
77 uni



Número
de Níveis
4



Quant. de Caixas
por Palette
308 uni



Peso Bruto
da Palette
820 kg



Camolas Grande Reserva Red

Classification	Grande Reserva - Great Reserva Palmela Denomination of Origin
Varietal Composition	Alicante Bouschet, Syrah and Touriga Nacional
Harvest	Manual, in September
Aging	4 months in stainless steel vats 14 months in Portuguese oak barrels 6 months in bottle
Bottling	Bordalesa Storica Magnum bottle with cork stopper TCA - Free
Production	1553 bottles
Alcohol	14% by Vol.
Wine Grower	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Winemaker	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservation	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity
Serving Temperature	Between 16°C and 18°C

Wine Matching Ideal for intense, structured dishes, including meats served with sweet forest fruit sauces or muscat reduction. Pairs beautifully with herb-crusted lamb rack with black pepper, grilled dry-aged beef with pink peppercorns, duck magret, grilled wild boar or wild boar stew. Also excellent with aged cheeses and premium smoked products such as cured ham and intense sausages. Matches well with full-bodied vegetarian dishes based on wild mushrooms, black truffle and aged cheeses, such as porcini risotto with parmesan, polenta with mushrooms sautéed in red wine, or layered vegetable dishes with cured cheese. Perfect with dark chocolate desserts and berry notes, such as chocolate mousse with sea salt and grape brandy.

Serving Recommendations Decanting is recommended before serving. A wine with excellent aging potential, evolving into greater complexity and elegance over time.



History

When creating the Camolas brand, the winery's founder took inspiration from his family name, one of the most charismatic in our region. Camolas Grande Reserva 2023 was born from a clear and ambitious goal: to create a wine designed to mark a new era, elevating the name of the house and celebrating the excellence of our region in the art of producing great red wines. This is the first Grande Reserva from Adega Camolas. To honour this historic milestone, a truly exclusive and limited Magnum 1.5L edition was created, with a black label and seal, symbol of distinction, refinement and celebration. A wine made for special occasions, for collectors and for those seeking unforgettable wine experiences. Camolas Grande Reserva is more than a wine: it is the statement of Adega Camolas' commitment to create references, elevate the region and leave a legacy.

Wine Making

Camolas Grande Reserva is born from the selection of the finest grapes of Alicante Bouschet, Syrah and Touriga Nacional, creating a blend of great complexity and balance. The proximity of the vineyards to the Mediterranean forest and eucalyptus grove gives the wine a distinctive balsamic character, while preserving the true expression of the terroir. Each grape variety was harvested, vinified and aged separately. Fermentation took place in traditional lagares with controlled maceration, temperature and atmosphere. Aged for 4 months in tank, 14 months in Portuguese oak barrels and 6 months in bottle.

Tasting Notes

Deep opaque ruby color with violet reflections, very intense. A wine of great complexity and exuberance, powerful on both nose and palate. The aroma shows ripe black fruit and well-integrated oak, gaining definition as it breathes. On the palate it reveals plum, blackberry and blueberry notes, with hints of jam and a balsamic eucalyptus character. Black pepper spice, dark chocolate, coffee, vanilla, smoky notes, tobacco and oak are also present. Firm tannins, great volume and outstanding structure. Extremely long and persistent finish.



Bottle
Capacity
1,5 L



Quantity
per Box
1 uni



Box Dimensions
(L x W x H)
10 x 10,5 x 36 cm



Box
Gross Weight
2,6 kg



Boxes
per Layer
77 uni



Number
of Layers
4



Total Boxes
per Pallet
308 uni



Pallet
Gross Weight
820 kg