



Monocasta Alicante Bouschet Tinto



Classificação	Vinho Tinto - Regional Península de Setúbal
Variedade	Alicante Bouschet
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	12 meses barricas carvalho Português 12 meses em garrafa
Engarrafamento	Garrafa modelo Borgonha Prestígio com rolha de cortiça
Produção	1.207 garrafas
Álcool	14% Vol.
Viticultura	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservação	Conservar em local fresco e protegido da luz. Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Entre 17°C e 19°C

Harmonização Ideal para acompanhar carnes maturadas com alecrim ou pimenta rosa, caça, porco ou javali. Combina na perfeição com cogumelos Portobello recheados com lentilhas, alecrim e queijo curado, ou risotto de cevada com cogumelos selvagens, tomilho e pimenta preta. Excelente também com sobremesas intensas, como brownie de chocolate amargo e ameixa seca.

Dica de Consumo Recomenda-se abrir a garrafa 30 minutos antes do consumo (ou decantar, se o vinho for mais encorpado), permitindo que o vinho respire e liberte os seus aromas. Utilize copos de bojo largo e boca média, que favorecem a oxigenação e a concentração aromática



História

A gama de vinhos monocastas da Adega Camolas nasce da vontade de explorar novas expressões da Península de Setúbal, através de castas menos comuns nesta região. Cada vinho é uma descoberta — uma homenagem à capacidade do nosso terroir em revelar nuances inesperadas e autênticas.

Entre o clima ameno, os ventos do Atlântico e os solos que alternam entre o calcário e o arenoso, cada parcela de vinha ganha vida de forma única. É essa harmonia entre natureza e savoir-faire que dá origem a vinhos com identidade própria, cheios de caráter e frescura.

Mais do que uma experiência sensorial, cada garrafa reflete o respeito pelo tempo, pela vinha e pela arte de transformar uvas singulares em vinhos que contam a história da Adega Camolas — e da terra que lhes dá alma.

Vinificação

Vinho produzido a partir da casta Alicante Bouschet, fermentado parcialmente em lagar, com maceração lenta e controlada, terminando a fermentação em depósito de inox. Estagiou 1 ano em barricas de Carvalho Português e mais 1 ano em garrafa, garantindo complexidade e equilíbrio.

Notas de Prova

Apresenta cor granada profunda e intensa, típica de uma casta tintureira. No aroma, destacam-se notas balsâmicas de eucalipto e alecrim, nuances de tabaco e especiarias, e fruta madura como ameixa preta. Na boca, revela taninos firmes, acidez equilibrada e excelente estrutura. O final é longo e persistente. Recomenda-se ligeiro arejamento antes de servir, entre 17°C e 19°C.



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

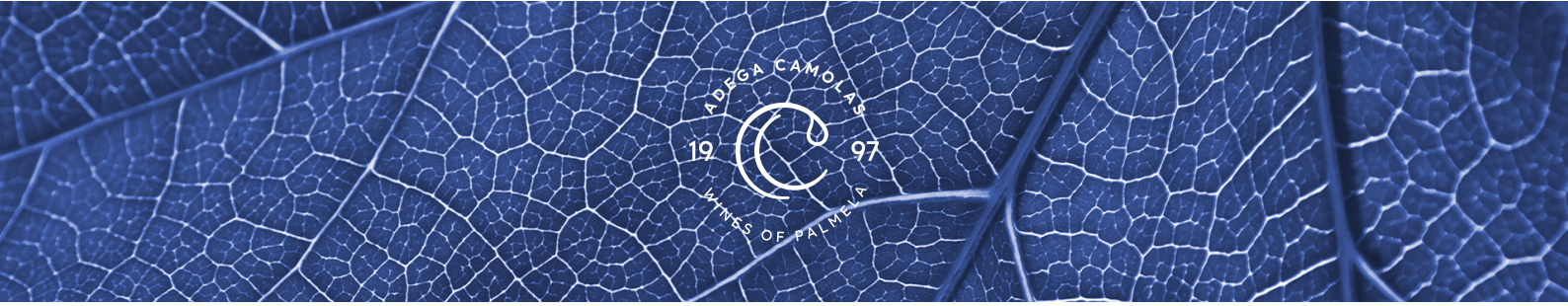


Quant. de Caixas
por Palete
105 uni



Peso Bruto
da Palete
930 kg

* pode ser acondicionado em caixas de madeira



Monovarietal Alicante Bouschet Red



Classification	Red Wine - Regional Peninsula de Setúbal
Varietal Composition	Alicante Bouschet
Harvest	Manual, in September
Aging	12 months in Portuguese oak barrels 12 months in bottle
Bottling	Bottle model Borgonha Prestigio with cork stopper
Production	1.207 bottles
Alcohol	14% Vol.
Wine Grower	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Wine Maker	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservation	Store in a cool, dark place. Keep bottles lying horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity.
Serving Temperature	Between 17°C and 19°C

Wine Matching An excellent match for matured meats with rosemary or pink pepper, game, pork, or wild boar. Perfect with stuffed Portobello mushrooms with lentils, rosemary, and aged cheese, or barley risotto with wild mushrooms, thyme, and black pepper. Pairs beautifully with rich desserts such as dark chocolate brownies and dried plums.

Serving Recommendations It is recommended to open the bottle 30 minutes before serving (or decant for fuller-bodied wines), allowing the wine to breathe and release its aromas. Use large-bowled, medium-rim glasses to promote aeration and enhance aromatic concentration.



History

The Adega Camolas monovarietal range was born from a desire to explore new expressions of the Setúbal Peninsula through grape varieties less common to the region. Each wine is a discovery, a tribute to the ability of our terroir to reveal unexpected and authentic nuances. Between the mild climate, Atlantic breezes, and soils that shift from limestone to sandy, every vineyard parcel comes to life in its own unique way. It's this harmony between nature and savoir-faire that gives rise to wines with distinct identity, full of character and freshness.

More than a sensory experience, each bottle reflects respect for time, the vineyard, and the art of transforming singular grapes into wines that tell the story of Adega Camolas — and of the land that gives them soul.

Wine Making

Produced from Alicante Bouschet grapes, partially fermented in open vats with slow, temperature-controlled maceration, finishing fermentation in stainless steel tanks. Aged for 1 year in Portuguese oak barrels and an additional year in bottle, achieving balance and complexity.

Tasting Notes

Deep garnet color, intense and typical of this teinturier grape. On the nose, balsamic notes of eucalyptus and rosemary combine with hints of tobacco, spice, and ripe black plum. The palate is structured, with firm tannins, balanced acidity, and great depth. The finish is long and persistent. Decant slightly before serving at 17–19°C.



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