



# Monocasta

## Baga Tinto

<b>Classificação</b>	Vinho Tinto - Regional Península de Setúbal
<b>Variedade</b>	Baga
<b>Vindima</b>	Manual, em Setembro
<b>Estágio</b>	12 meses barricas carvalho Português 12 meses em garrafa
<b>Engarrafamento</b>	Garrafa modelo Borgonha Prestigio com rolha de cortiça
<b>Produção</b>	3.400 garrafas
<b>Álcool</b>	13% Vol.
<b>Viticultura</b>	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Enologia</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservação</b>	Conservar em local fresco e protegido da luz. Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
<b>Temperatura de Serviço</b>	Entre 16°C e 18°C

**Harmonização** Ideal para acompanhar carnes brancas com fruta, como maçã, mirtilos ou laranja, e temperos de ervas. Harmoniza na perfeição com leitão assado à Bairrada, lombo ou barriga de porco com especiarias de ervas, e pato assado com laranja. Excelente também com frango do campo assado no forno, pratos vegetarianos de massa com ervas mediterrânicas ou tartes de legumes assados e tomilho.

**Dica de Consumo** Recomenda-se abrir a garrafa 15 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

Castas autóctones da Bairrada, raras na Península de Setúbal, onde revela grande adaptação e versatilidade. A Baga expressa aqui o seu potencial para vinhos Espumantes, Blanc de Noirs, Brancos, Rosés e Tintos.

Este tinto foi vinificado e fermentado parcialmente em lagares, com maceração lenta e controlada, terminando a fermentação em depósito de inox. Estagiou 1 ano em barricas de Carvalho Português e 1 ano em garrafa, adquirindo estrutura e elegância.

### Notas de Prova

Apresenta cor granada média com reflexos ruby. No nariz, revela notas de groselha, mirtilos e folhas secas, combinadas com leves nuances de couro e notas terrosas. Na boca, é seco, elegante, com boa acidez e corpo médio. Final equilibrado e harmonioso. Recomenda-se arejar o vinho cerca de 10 a 15 minutos antes de servir, entre 16°C e 18°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

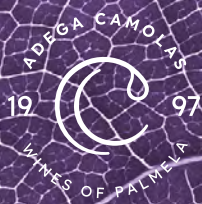


Quant. de Caixas por Palette  
105 uni



Peso Bruto da Palette  
930 kg

\* pode ser acondicionado em caixas de madeira



# Monovarietal Baga Red

<b>Classification</b>	Red Wine - Regional Península de Setúbal
<b>Varietal Composition</b>	Baga
<b>Harvest</b>	Manual, in September
<b>Aging</b>	12 months in Portuguese oak barrels 12 months in bottle
<b>Bottling</b>	Bottle model Borgonha Prestigio with cork stopper
<b>Production</b>	3.400 bottles
<b>Alcohol</b>	13% Vol.
<b>Wine Grower</b>	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Wine Maker</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservation</b>	Store in a cool, dark place. Keep bottles lying horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity.
<b>Serving Temperature</b>	Between 16°C and 18°C

**Wine Matching** Perfect with white meats paired with fruit such as apple, blueberry, or orange, and herb-based seasonings. Excellent with Bairrada-style roast suckling pig, pork loin or belly with herbs and spices, and roast duck with orange. Also pairs beautifully with oven-roasted free-range chicken, vegetarian pasta with Mediterranean herbs, or roasted vegetable and thyme tarts.

**Serving Recommendations** It is recommended to open the bottle 15 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

An indigenous Bairrada variety, rare in the Setúbal Peninsula, where it shows remarkable adaptability and versatility. Baga expresses its full potential for Sparkling Wines, Blanc de Noirs, Whites, Rosés, and Reds. This red wine was partially fermented in open vats with slow, temperature-controlled maceration, finishing fermentation in stainless steel tanks. It aged for 1 year in Portuguese oak barrels and 1 year in bottle, developing structure and elegance.

## Tasting Notes

Medium garnet color with ruby highlights. On the nose, reveals notes of redcurrant, blueberry, and dried leaves, with subtle hints of leather and earthy tones. On the palate, it is dry and elegant, with balanced acidity and medium body. The finish is smooth and harmonious. Allow the wine to breathe for 10–15 minutes before serving at 16–18°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