



Camolas Selection Premium Branco



Classificação	Palmela Denominação de Origem Premium
Variedade	Moscatel Graúdo
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	6 meses em barricas de carvalho Francês
Engarrafamento	Garrafa modelo bordalesa reserva vintage com rolha de cortiça
Produção	Limitada de 6666 garrafas
Álcool	13% Vol.
Viticultura	Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	António Ventura Rafael Neuparth Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas na posição horizontal, em local seco e fresco com uma temperatura entre 10°C e 18°C e uma humidade relativa entre 50% e 70%.
Temperatura de Serviço	Preferencialmente a 8°C

Harmonização De notável abrangência, com capacidade para se aliar na perfeição a pratos com uma estrutura mais complexa tais como os arrozes ou massadas de peixe, marisco e aves, caldeiradas e risotos. Notável combinação com peixes gordos assados, e pratos de marisco de cozinha asiática, indiana ou tailandesa, tais como pad thai ou caril de camarão, ou simplesmente como aperitivo antes da refeição.

Dica de Consumo Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento. Espera-se que com o tempo se torne mais intenso nos aromas terciários. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste branco.



História

A gama Premium surge da ideia de criar uma gama de vinhos de qualidade superior, inovadores e com uma identidade própria, sem nunca por de parte a tradição vitivinícola da região e enaltecendo as características e a versatilidade dos terroirs existentes na Península de Setúbal. Tratando-se de vinhos de produções limitadas e exclusivas por colheita, todas as garrafas de cada colheita são numeradas individualmente..

Vinificação

Lote que integra a casta Moscatel Graúdo vinificado em cubas de inox a temperatura de 16°C durante 18 dias de modo a preservar os aromas típicos da casta Moscatel. Estágio de 6 meses em barricas de Carvalho Húngaro com batonage durante três meses.

Notas de Prova

Vinho de cor citrina com excelente intensidade aromática do moscatel muito fino, integrado em notas florais, citrinos e tropicais. Boca untuosa com frescura final e ligeira nota de tosta no retrogosto a dar um final muito agradável. Final de boca com alguma persistência.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
23 x 15,5 x 33 cm



Peso Bruto da Caixa
8,06 kg



Caixas por Nível
25 uni



Número de Níveis
5 uni



Quant. de Caixas por Palette
125 uni



Peso Bruto da Palette
1023 kg



Camolas Selection Premium White



Classification	Palmela Denomination of Origin Premium
Varietal Composition	Moscatel Graúdo
Harvest	Manual, in September
Aging	6 months in French Oak Barrels
Bottling	Bottle model Bordalesa reserva vintage with natural cork stopper
Production	Limited edition of 6666 bottles
Alcohol	13% by Vol.
Wine Grower	Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Winemaker	António Ventura Rafael Neuparth Francisco Camolas de Matos
Conservation	Bottles in the horizontal position, in a dry and cool place with a temperature between 10°C and 18°C and a relative humidity between 50% and 70%.
Serving Temperature	Preferably at 8°C

Wine Matching Of remarkable scope, with the ability to combine perfectly with dishes with a more complex structure such as rice or fish, seafood and poultry, stews and risottos. Remarkable combination with roasted fatty fish, and seafood dishes from Asian, Indian or Thai cuisine, such as pad thai or shrimp curry, or simply as an appetizer before the meal.

Serving Recommendations This wine has great aging potential and, over time, it is expected to become more intense in its tertiary aromas. Keep some bottles to keep track of aging.



History

The Camolas Selection Premium, is born from the idea of creating a class of superior quality wines, innovative, and with its own identity, without ever renounce to the viticulture tradition of the region, and extolling the characteristics and versatility of the terroirs of the Peninsula of Setúbal. As this wine is an exclusive and limited edition, all bottles for each harvest are numbered individually.

Wine Making

Lot that integrates the variety Moscatel Graúdo vinified in stainless steel tanks at the temperature of 16°C for 18 days in order to preserve the typical aromas of the Moscatel variety. Aged for three months in Hungarian oak barrels with batonage for three months.

Tasting Notes

Citrus colour wine with excellent aromatic intensity of a very fine Muscat, integrated with floral, citrus and tropical notes. Unctuous mouth with final freshness and a light toast retro-taste, giving it a very pleasant end. End of mouth with some persistence.



Bottle Capacity
750 ml



Quantity per Box
6 units



Box Dimensions (L x W x H)
23 x 15,5 x 33 cm



Box Gross Weight
8,06 kg



Boxes per Layer
25 units



Number of Layers
5 units



Total Boxes per Pallet
125 units



Pallet Gross Weight
1023 kg