



Clô Rosé



Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Castelão
Vindima	Manual, em agosto
Estágio	Inox
Engarrafamento	Garrafa Modelo Bordalesa leve, com rolha de cortiça natural
Álcool	12% Vol.
Viticultura	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservação	Conservar em local fresco e seco com temperatura entre os 10°C e os 18°C e humidade relativa entre 50% e 70% com a garrafa na posição horizontal.
Temperatura de Serviço	Entre 8°C e 10°C
Harmonização	Um vinho ideal para acompanhar pratos ligeiros, de peixe grelhado, marisco, saladas, choco frito ou simplesmente como aperitivo antes da refeição.
Dica de Consumo	Para usufruir de todo o seu potencial aromático, este vinho rosé deve ser consumido jovem, no entanto se preferir guardá-lo, até 3 anos acreditamos que se torne mais complexo e elegante.



História

Inspirado na simplicidade da rosa-brava, Clô é um tributo ao Parque Natural da Arrábida e à força da figura materna. Criado para o dia a dia, é um vinho versátil e descontraído, pensado para partilhar em família ou entre amigos. Reflete a identidade única do terroir da região, conferindo um toque distinto a cada refeição.

Vinificação

Produzido exclusivamente a partir da casta Castelão. Vinificação pelo método de bica aberta, com prensagem direta e fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada (16 °C) durante 16 dias, de forma a preservar a pureza aromática e a frescura varietal.

Notas de Prova

Apresenta cor delicada de “pétala de rosa”, límpida e brilhante. No nariz, revela boa intensidade aromática, marcada por frutos vermelhos frescos, pequenas bagas silvestres e subtis notas florais. Na boca, mostra corpo leve, acidez equilibrada e textura elegante. Final longo, fresco e harmonioso.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
33,5 x 23 x 16 cm



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg



Caixas por Nível
11 uni



Número de Níveis
9



Quant. de Caixas por Palete
99 uni



Peso Bruto da Palete
750 kg



Clô Rosé



Classification	Península of Setúbal Regional Wine
Varietal Composition	Castelão
Harvest	Manual, in August
Aging	Stainless Steel Vats
Bottling	Bottle model Bordalesa light with cork stopper
Alcohol	12% 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 horizontal, at a temperature of 12°C and 60% humidity
Serving Temperature	Between 8°C and 10°C.

Wine Matching A perfect wine to pair with light dishes, especially grilled fish, sushi, shellfish, salads and fried cuttlefish.

Serving Recommendations In order to enjoy the full aromatic potential, this rosé wine, should be consumed young. However, if you prefer to store it (up to 3 years), we believe that, with time, it will become more complex and elegant.



History

Inspired by the simplicity of the wild rose, Clô is a tribute to the Arrábida Natural Park and to the strength of the maternal figure. Designed for everyday moments, it is a versatile and relaxed wine, perfect to share with family and friends. It reflects the unique identity of the region's terroir, adding a distinctive touch to any meal.

Wine Making

Made exclusively from the Castelão grape variety. Vinified using the direct pressing ("bica aberta") method, followed by alcoholic fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16 °C for 16 days, in order to preserve varietal freshness and aromatic purity.

Tasting Notes

Delicate "rose petal" color, bright and clear. On the nose, it reveals good aromatic intensity with fresh red fruits, wild berries, and subtle floral notes. On the palate, it shows light body, balanced acidity, and elegant texture. The finish is long, fresh, and harmonious.



Bottle Capacity
750 ml



Quantity per Box
6 units



Box Dimensions (L x W x H)
33,5 x 23 x 16 cm



Box Gross Weight
7,4 kg



Boxes per Layer
11 units



Number of Layers
9



Total Boxes per Pallet
99 units



Pallet Gross Weight
750 kg