

# CLÔ Unique Rosé

<b>Classificação</b>	Regional Península de Setúbal
<b>Variedade</b>	Baga
<b>Vindima</b>	Manual, em Setembro
<b>Estágio</b>	6 meses em carvalho Francês 12 meses em garrafa
<b>Engarrafamento</b>	Garrafa modelo Paris Vin Diamant com rolha de cortiça
<b>Produção</b>	Edição Limitada de 472 Garrafas
<b>Álcool</b>	12% Vol.
<b>Viticultura</b>	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Enologia</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservação</b>	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
<b>Temperatura de Serviço</b>	Preferencialmente a 12°C

**Harmonização** Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e propostas vegetarianas de maior intensidade. Harmoniza na perfeição com tártaro e ceviche de salmão com abacate, camarões salteados com manteiga, alho e limão, peixe grelhado, polvo ou pratos de massa com molhos delicados. Excelente também com preparações agri-doços e sobremesas à base de frutos vermelhos, como pavlova, cheesecake de morango ou bavaoise, elevando a experiência gastronómica.



## História

Inspirado na beleza delicada da rosa brava e na autenticidade do Parque Natural da Arrábida, o CLÔ Unique nasce como uma homenagem à figura materna, símbolo de cuidado, união e força. O nome CLÔ deriva de Clotilde, a matriarca da família, cuja essência se reflete neste vinho elegante e envolvente. Criado com o propósito de celebrar momentos simples e genuínos, é um vinho pensado para partilhar à mesa, em família, valorizando a proximidade e a tradição. Produzido numa edição limitada e exclusiva de apenas 472 garrafas, afirma-se como uma expressão única de identidade e emoção.

## Vinificação

O CLÔ Unique Rosé é elaborado a partir da casta Baga, variedade autóctone da Bairrada, de presença rara na Península de Setúbal, escolhida pela sua versatilidade e capacidade de adaptação ao terroir. As uvas foram vindimadas precocemente, no ponto ideal de maturação, de forma a preservar frescura, elegância e acidez equilibrada. Após prensagem suave com proteção de gelo seco, privilegiando a expressão aromática e evitando oxidações, a fermentação decorreu a temperatura controlada. Terminou em barricas de carvalho francês, onde estagiou durante 6 meses, seguindo-se um estágio prolongado em garrafa de 12 meses, conferindo complexidade, textura e sofisticação.

## Notas de Prova

Apresenta cor delicada entre o salmão e o pêssego, de grande elegância visual. No nariz revela elevada complexidade, com notas lácteas e doces bem integradas. Na boca evidencia carácter amanteigado, nuances de rebuçado inglês e ligeira fruta azul. Vinho cremoso, com bom volume e acidez marcante mas equilibrada, terminando fresco, harmonioso e persistente.



Capacidade da Garrafa  
750 ml



Quantidade por Caixa\*



Dimensão da Caixa\*  
(C x L x A)



Peso Bruto da Caixa



Caixas por Nível



Número de Níveis



Quant. de Caixas por Palette



Peso Bruto da Palette

\* N o disponível e cai a (venda apenas idade)



# CLÔ Unique Rosé



<b>Classification</b>	Regional Península de Setúbal
<b>Varietal Composition</b>	Baga
<b>Harvest</b>	Manual, in September
<b>Aging</b>	6 months in French oak barrels 12 months in bottle
<b>Bottling</b>	Bottle model Paris Vin Diamant with cork stopper
<b>Production</b>	Limited Edition - 472 bottles
<b>Alcohol</b>	12% by Vol.
<b>Wine Grower</b>	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Winemaker</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservation</b>	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity.
<b>Serving Temperature</b>	Ideally at 12°C

**Harmonização** Ideal with fish, seafood and more structured vegetarian dishes. Pairs beautifully with salmon tartare and ceviche with avocado, sautéed shrimp with butter, garlic and lemon, grilled fish, octopus or pasta with delicate sauces. Also excellent with sweet and sour dishes and red fruit desserts such as pavlova, strawberry cheesecake or bavaroise, enhancing the overall gastronomic experience.

## History

Inspired by the delicate beauty of the wild rose and the authenticity of the Arrábida Natural Park, CLÔ Unique was created as a tribute to the maternal figure, a symbol of care, unity and strength. The name CLÔ comes from Clotilde, the family matriarch, whose essence is reflected in this elegant and engaging wine. Crafted to celebrate simple and genuine moments, it is a wine made to be shared at the table, with family, valuing closeness and tradition. Produced in a limited and exclusive edition of only 472 bottles, it stands as a unique expression of identity and emotion.

## Wine Making

CLÔ Unique Rosé is produced from the Baga grape, a native variety from Bairrada with a rare presence in the Setúbal Peninsula, selected for its versatility and adaptation to the terroir. The grapes were harvested early, at the ideal ripeness, to preserve freshness, elegance and balanced acidity. After gentle pressing with dry ice protection, enhancing aromatic expression and preventing oxidation, fermentation took place under controlled temperatures. It finished in French oak barrels, where it aged for 6 months, followed by an extended 12-month bottle aging, adding complexity, texture and refinement.

## Tasting Notes

Delicate color between salmon and peach, showing great visual elegance. On the nose, it reveals high complexity with well-integrated creamy and sweet notes. On the palate, buttery character, toffee nuances and a hint of blue fruit stand out. A creamy wine with good volume and balanced acidity, finishing fresh, harmonious and persistent.



**Bottle Capacity**  
750 ml



**Quantity per Box\***



**Box Dimensions\* (L x W x H)**



**Box Gross Weight**



**Boxes per Block**



**Number of Blocks**



**Total Boxes per Pallet**



**Pallet Gross Weight**

\* Not available by the case (sold per bottle only)