



# Camolas Reserva Rosé



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Classificação          | Reserva - Vinho Regional Península de Setúbal                                                                                                                                                                                                                      |
| Variedade              | Syrah e Castelão                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Vindima                | Manual, em Agosto                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Estágio                | 3 meses em carvalho francês                                                                                                                                                                                                                                        |
| Engarrafamento         | Garrafa Bordalesa Leve<br>com rolha de cortiça TCA - Free                                                                                                                                                                                                          |
| Produção               | 6.666 garrafas                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Álcool                 | 12,5% Vol                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Viticultura            | Eng. Luis Santos Mendes<br>Miguel Camolas de Matos                                                                                                                                                                                                                 |
| Enologia               | Eng. António Ventura<br>Eng. Sara Nunes<br>Francisco Camolas de Matos                                                                                                                                                                                              |
| Conservação            | Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.                                                                                                                                                                                                      |
| Temperatura de Serviço | Entre 8°C e 10°C                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Harmonização           | Um vinho ideal para acompanhar pratos de sushi, massas e pizzas. Marisco (camarão, sapateira, etc) também é uma bellissima companhia para este rosé, bem como o tradicional prato Português, a sardinha assada que equilibra muito bem com a frescura deste vinho. |
| Dica de Consumo        | Este vinho rosé deve ser consumido jovem para usufruir de todo o seu potencial aromático.                                                                                                                                                                          |



## História

Ao criar a marca Camolas, o fundador da adega utilizou como referencia, o apelido da sua família, uma das mais carismáticas da nossa região. A gama Camolas Reserva resulta da vinificação de uvas selecionadas das nossas melhores parcelas e surge da necessidade de criar uma gama de vinhos reserva de qualidade superior, inovadores e com uma identidade marcante e sem nunca por de parte a tradição vitivinícola da região e enaltecendo as características e versatilidade dos terroirs da região da Península de Setúbal.

## Vinificação

O Camolas Reserva Rosé é uma inédita junção de castas. Começou com uma prensagem suave para não extrair sabores herbáceos. Depois de 12h em decantação a 10°C, arrancou a fermentação em cuba de inox entre 14°C e 16°C. A fermentação durou 20 dias, de forma a extrair calmamente os aromas florais das castas.

## Notas de Prova

À vista apresenta-se brilhante e de um tom laranja improvável mas atraente. No aroma é marcado por notas cítricas e florais frescas. A boca é marcada pela excelente frescura e acidez onde o sabor frutado se destaca. Com alguma doçura, que lhe confere expressividade e apetência. Para ser bebido a sós ou acompanhado por pratos leves de Verão.

Fim de boca persistente e estruturado.



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  
7,4 kg



Caixas por Nível  
25 uni



Número de Níveis  
5



Quant. de Caixas por Palete  
125 uni



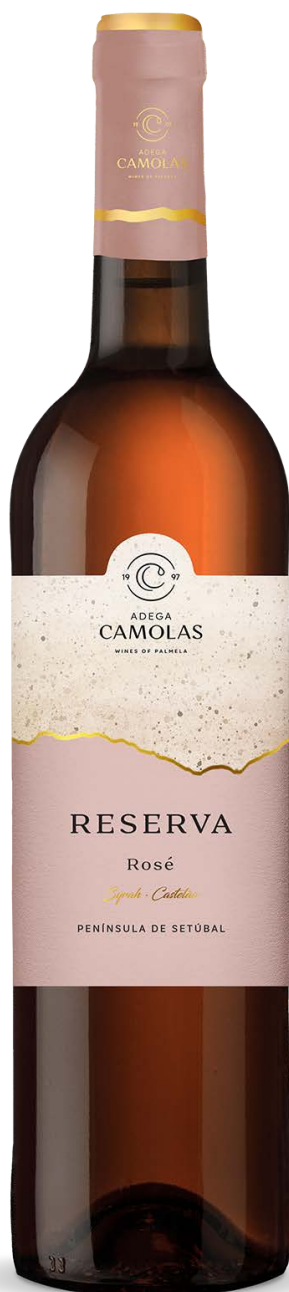
Peso Bruto da Palete  
940 kg



# Camolas Reserve Rosé



|                         |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Classification          | Reserve - Península de Setúbal, regional wine                                                                                                                                                                          |
| Varietal Composition    | Syrah and Castelão                                                                                                                                                                                                     |
| Harvest                 | Manual, in August                                                                                                                                                                                                      |
| Aging                   | 3 months in French Oak                                                                                                                                                                                                 |
| Bottling                | Light Bordalesa Bottle with cork stopper TCA - Free                                                                                                                                                                    |
| Production              | 6.666 bottles                                                                                                                                                                                                          |
| Alcohol                 | 12,5% by Vol.                                                                                                                                                                                                          |
| Wine Grower             | Eng. Luis Santos Mendes<br>Miguel Camolas de Matos                                                                                                                                                                     |
| Winemaker               | Eng. António Ventura<br>Eng. Sara Nunes<br>Francisco Camolas de Matos                                                                                                                                                  |
| Conservation            | Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity                                                                                                                                          |
| Serving Temperature     | Between 8°C and 10°C                                                                                                                                                                                                   |
| Wine Matching           | It is the ideal wine to drink with sushi, pasta and pizzas, along with shellfish (crab, prawns, etc.) and the traditional Portuguese dish, grilled sardines, which balances perfectly with the freshness of this wine. |
| Serving Recommendations | This rosé wine should be consumed young in order to fully enjoy its aromatic potential.                                                                                                                                |



## History

To create the brand "Camolas" the founder of the winery used as reference, its family name, one of the most charismatic in our region. The Camolas Reserve brand, is the outcome from the vinification of selected grapes of our finest plots of vineyards, and results from the need to create a brand of reserve wines of superior quality, innovative and with a distinct 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.

## Wine Making

Camolas Reserve Rosé is an unprecedented blend of grapes. It began with a soft pressing to leave out the herbal flavours. After a twelve hour decantation at 10°C, was later on, fermented in a stainless steel vat at controlled temperatures between 14° and 16°. The fermentation lasted for 20 days in order to calmly extract all the floral aromas of the grape varieties.

## Tasting Notes

It is a shiny wine with a surprising, but attractive, orange shade. It has citrus and fresh floral notes in its aroma. In the mouth it is exceptionally fresh and acidic with a strong fruity flavour and some sweetness which makes it expressive and suitable to be drunk on its own or with light summer meals. In the end it has a structured and persistent flavour.



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  
7,4 kg



Boxes per Layer  
25 units



Number of Layers  
5



Total Boxes per Pallet  
125 units



Pallet Gross Weight  
940 kg