



Camolas Reserva Tinto



Classificação	Reserva - Palmela Denominação de Origem
Variedade	Castelão, Aragonez and Touriga Nacional
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	3 meses em carvalho americano
Engarrafamento	Garrafa Bordalesa Leve com rolha de cortiça TCA - Free
Produção	70.000 garrafas
Álcool	14% Vol.
Viticultura	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%
Temperatura de Serviço	Entre 16°C e 18°C
Harmonização	Um vinho ideal para acompanhar pratos de carne gorda, bacalhau e polvo à lagareiro. Boa combinação também com queijos "duros", tipo da ilha ou grana, emmental, gruyère, etc.
Dica de Consumo	Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais aveludado, frutado e concentrado. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste tinto.



História

Ao criar a marca Camolas, o fundador da adega utilizou como referência 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 pôr de parte a tradição vitivinícola da região e enaltecendo as características e versatilidade dos terroirs da região da Península de Setúbal.

Vinificação

As castas deste Camolas Reserva tinto, foram vinificadas separadamente em cubas de inox, com madeira de carvalho Americano, temperatura controlada entre 24°C e 26°C, remontagens diárias, diminuindo de intensidade ao longo da vinificação por forma a extrair os aromas frutados e a cor pretendida para este vinho. O blend foi criado logo após a fermentação Maloláctica.

Notas de Prova

Apresenta uma cor granada escuro, intensa. No aroma um bouquet complexo onde os frutos vermelhos e moka estão bem integrados com as notas tostadas da madeira. Na boca apresenta uma acidez equilibrada e viva, confirmando os aromas. Tem volume e corpo num conjunto elegante e atrativo com taninos macios e bem limados. Final de prova longo, persistente e guloso onde sobressaem as notas de chocolate negro. Apetência gastronómica notável.



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 Red



Classification	Reserve - Palmela Denomination of Origin
Varietal Composition	Castelão, Aragonez and Touriga Nacional
Harvest	Manual, in September
Aging	3 months, in American oak
Bottling	Light Bordalesa Bottle with cork stopper TCA - Free
Production	70.000 bottles
Alcohol	14% 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 horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity
Serving Temperature	Between 16°C and 18°C
Wine Matching	It is the ideal wine to drink with fatty meats, codfish and octopus "Lagareiro" style. It also combines easily with hard cheeses, such as "Ilha", "Grana", "Emmental", "Gruyère", etc.
Serving Recommendations	This wine has a great aging potential and, in time, it should become smoother, fruitier and more concentrated. Save some bottles to follow up on its aging.



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

The grape varieties of this Camolas Reserve Red had their vinification process done separately in stainless steel vats, with American oak. Fermentation at controlled temperatures between 24°C and 26°C with daily pump-overs, decreasing its intensity throughout the vinification process so that the fruity fragrances and the desired colour of this wine were obtained. The blend was created right after the malolactic fermentation.

Tasting Notes

It holds a dark, intense ruby colour. Its aroma has a complex bouquet in which red fruits and moka and well combined with toasted wood notes. In the mouth, it has a balanced and lively acidity, confirming its aromas. This wine has volume and body, presenting an elegant and attractive ensemble with delicate tannins. The aftertaste is long, persistent and tasty with strong dark chocolate notes. Its gastronomic use is remarkable.



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