



Clô Branco



Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Fernão Pires e Moscatel Graúdo
Vindima	Manual, em Agosto
Estágio	Inox
Engarrafamento	Garrafa modelo Bordalesa Leve com rolha de cortiça TCA Free
Produção	50.000 Garrafas
Álcool	12% 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 8°C e 10°C
Harmonização	Um vinho ideal para acompanhar pratos ligeiros, nomeadamente: peixe grelhado, Sushi, Marisco (Bivalves), saladas e choco frito.
Dica de Consumo	Para usufruir de todo o seu potencial aromático, este vinho branco deve ser consumido jovem, no entanto se preferir guardá-lo até 3 anos acreditamos que se torne mais complexo e elegante.



História

Inspirado na beleza e simplicidade da rosa brava, Clô é uma homenagem aos encantos do Parque Natural da Arrábida e à força da figura materna. A nossa filosofia passa por criar vinhos para o dia a dia: fáceis, versáteis e ideais para momentos descontraídos em família. Este vinho reflete a combinação única de clima, solo e castas da nossa região, conferindo um toque singular às suas refeições. Um grande vinho para ser apreciado todos os dias.

Vinificação

Clô Branco nasce de uma prensagem suave, evitando a extração de notas herbáceas. Após 24 horas em decantação a 10 °C, iniciou-se a fermentação em cuba de inox, entre 14 °C e 16 °C. O processo prolongou-se por cerca de duas semanas, de forma a realçar ao máximo os aromas primários das castas.

Notas de Prova

Apresenta-se brilhante, com cor citrina. No aroma destacam-se notas de fruta tropical do Fernão Pires, envolvidas por delicados toques florais do Moscatel Graúdo. Na boca revela boa estrutura, frescura e maciez, resultando num vinho saboroso e equilibrado. O final é persistente e elegante.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



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



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg



Caixas por Nível
25 uni



Número de Níveis
4



Quant. de Caixas por Palete
100 uni



Peso Bruto da Palete
750 kg



Clô White



Classification	Península of Setúbal Regional Wine
Varietal Composition	Fernão Pires and Moscatel Graúdo
Harvest	Manual, in August
Aging	Stainless Steel Vats
Bottling	Light Bordalesa Bottle with cork stopper TCA - Free
Production	50.000 Bottles
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 horizontally 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 squid.

Serving Recommendations In order to enjoy the full aromatic potential, this white 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 beauty and simplicity of the wild rose, Clô pays tribute to the charms of the Arrábida Natural Park and to the strength of the maternal figure.

Our philosophy is to craft wines for everyday moments: easy, versatile, and perfect to enjoy in a relaxed family setting. This wine reflects the unique combination of climate, soil, and grape varieties from our region, bringing a distinctive touch to every meal. A great wine to enjoy every day..

Wine Making

Clô White is born from a gentle pressing, carefully avoiding the extraction of herbal notes. After 24 hours of decantation at 10 °C, fermentation began in stainless steel vats at controlled temperatures between 14 °C and 16 °C. This process lasted for nearly two weeks, allowing the primary aromas of the grape varieties to fully express themselves.

Tasting Notes

Bright and citrus-colored. On the nose, tropical fruit aromas from Fernão Pires combine with delicate floral nuances from Moscatel Graúdo. On the palate, it shows a well-balanced structure, freshness, and smoothness, making it flavorful and harmonious. The finish is persistent and elegant.



Bottle Capacity
375 ml
750 ml



Quantity per Box
24 units
6 units



Box Dimensions (L x W x H)
36 x 24,5 x 25 cm
22,5 x 15,5 x 23,5 cm



Box Gross Weight
19,2 kg
7,4 kg



Boxes per Layer
10 units
25 units



Number of Layers
5
4



Total Boxes per Pallet
50 units
100 units



Pallet Gross Weight
980 kg
750 kg