



# Monocasta

## Arinto

### Branco

<b>Classificação</b>	Vinho Branco - Regional Península de Setúbal
<b>Variedade</b>	Arinto
<b>Vindima</b>	Manual, em Setembro
<b>Estágio</b>	4 meses em inox 2 meses em madeira 7 meses em garrafa
<b>Engarrafamento</b>	Garrafa modelo Borgonha Prestígio com rolha de cortiça
<b>Produção</b>	1.333 garrafas
<b>Álcool</b>	13% Vol.
<b>Viticultura</b>	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Enologia</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservação</b>	Conservar em local fresco e protegido da luz. Garrafas deitadas a uma temperatura de 12º e humidade de 60%.
<b>Temperatura de Serviço</b>	Entre 8ºC e 12ºC
<b>Harmonização</b>	Harmoniza bem com pratos de peixe e marisco, peixes grelhados ou no forno, caldeirada, açorda de camarão, amêijoas à bulhão pato ou ceviche de peixe branco e camarão. Ideal também com pratos vegetarianos como risotto de limão e ervas frescas, saladas mornas ou pratos de carne branca e suína. Acompanha sobremesas leves, como semifrios ou mousse de limão.
<b>Dica de Consumo</b>	Recomenda-se abrir a garrafa alguns minutos antes do consumo, permitindo que o vinho respire e expresse todo o seu carácter. Utilize copos de corpo médio e boca ligeiramente fechada, que concentram os aromas e valorizam a frescura.



### História

A gama de vinhos monocastas da Adega Camolas nasce da vontade de explorar novas expressões da Península de Setúbal, através de castas menos comuns nesta região. Cada vinho é uma descoberta — uma homenagem à capacidade do nosso terroir em revelar nuances inesperadas e autênticas.

Entre o clima ameno, os ventos do Atlântico e os solos que alternam entre o calcário e o arenoso, cada parcela de vinha ganha vida de forma única. É essa harmonia entre natureza e savoir-faire que dá origem a vinhos com identidade própria, cheios de carácter e frescura.

Mais do que uma experiência sensorial, cada garrafa reflete o respeito pelo tempo, pela vinha e pela arte de transformar uvas singulares em vinhos que contam a história da Adega Camolas — e da terra que lhes dá alma.

### Vinificação

Esta uva foi vinificada de forma a preservar a sua frescura natural, obtendo um perfil intenso e equilibrado, com cor cítrica bem definida. Fermentou em depósitos de inox a temperatura controlada, estagiando 4 meses em inox, 2 meses em madeira e 7 meses em garrafa, desenvolvendo estrutura e elegância aromática.

### Notas de Prova

Apresenta cor cítrica intensa. No aroma, é exuberante e expressivo, com notas cítricas marcadas, nuances minerais e frescura vibrante. Na boca, revela bom volume, acidez equilibrada e final médio-longo, com persistência e elegância.



Capacidade da Garrafa  
750 ml



Quantidade por Caixa  
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)  
27 x 18 x 31 cm



Peso Bruto da Caixa  
8,70 kg



Caixas por Nível  
21 uni



Número de Níveis  
5

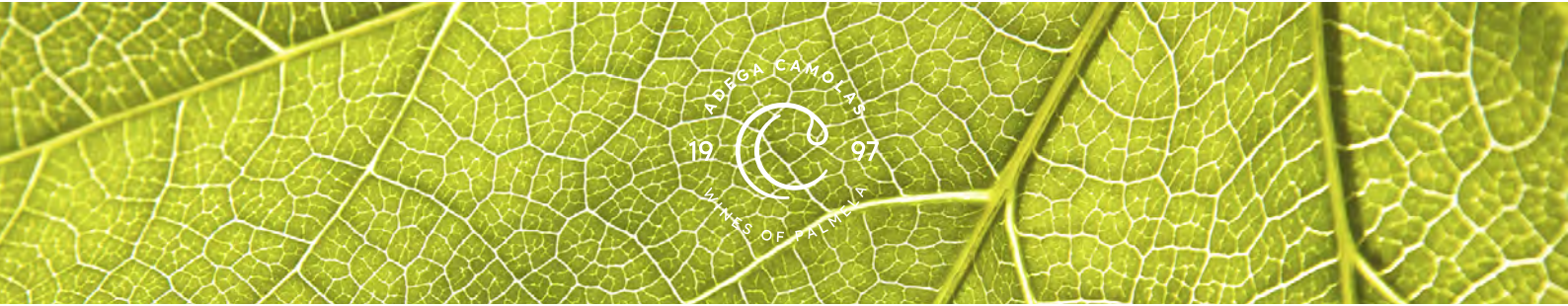


Quant. de Caixas por Palete  
105 uni



Peso Bruto da Palete  
930 kg

\* pode ser acondicionado em caixas de madeira



# Monovarietal Arinto White

<b>Classification</b>	Red Wine - Regional Peninsula of Setúbal
<b>Varietal Composition</b>	Baga
<b>Harvest</b>	Manual, in September
<b>Aging</b>	4 months in stainless steel vats 2 months in wood 7 months in bottle
<b>Bottling</b>	Bottle model Borgonha Prestigio with cork stopper
<b>Production</b>	1.333 bottles
<b>Alcohol</b>	13% Vol.
<b>Wine Grower</b>	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Wine Maker</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservation</b>	Store in a cool, dark place. Keep bottles lying horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity.
<b>Serving Temperature</b>	Ideally between 8°C and 12°C

**Wine Matching** Pairs beautifully with fish and seafood dishes dishes, baked or grilled fish, seafood stews, prawn açorda, clams à Bulhão Pato, or white fish and shrimp ceviche. Also ideal with vegetarian dishes such as lemon and herb risotto, warm salads, or white and pork meat dishes. Complements light desserts such as lemon mousse or semifreddo.

**Serving Recommendations** It is recommended to open the bottle a few minutes before serving, allowing the wine to breathe and fully express its character. Use medium-sized glasses with a slightly closed rim to concentrate the aromas and enhance freshness.



## History

The Adega Camolas monovarietal range was born from a desire to explore new expressions of the Setúbal Peninsula through grape varieties less common to the region. Each wine is a discovery, a tribute to the ability of our terroir to reveal unexpected and authentic nuances.

Between the mild climate, Atlantic breezes, and soils that shift from limestone to sandy, every vineyard parcel comes to life in its own unique way. It's this harmony between nature and savoir-faire that gives rise to wines with distinct identity, full of character and freshness.

More than a sensory experience, each bottle reflects respect for time, the vineyard, and the art of transforming singular grapes into wines that tell the story of Adega Camolas — and of the land that gives them soul.

## Wine Making

This grape variety was vinified to preserve its natural freshness, resulting in an intense and balanced profile with a well-defined citrus color. Fermentation took place in stainless steel tanks at controlled temperature, followed by aging for 4 months in stainless steel, 2 months in oak, and 7 months in bottle, developing structure and aromatic elegance.

## Tasting Notes

Bright citrus color. On the nose, it is vibrant and expressive, with marked citrus notes, mineral undertones, and lively freshness. On the palate, it shows good volume, balanced acidity, and a medium-long, elegant finish.



**Bottle Capacity**  
750 ml



**Quantity per Box\***  
6 uni



**Box Dimensions\***  
(L x W x H)  
27 x 18 x 31cm



**Box Gross Weight**  
8,7 kg



**Boxes per Layer**  
21 uni



**Number of Layers**  
5



**Total Boxes per Pallet**  
105 uni



**Pallet Gross Weight**  
930 kg

\* can also be packed in wooden boxes