

Monocasta Baga Branco

Classificação	Vinho Branco - Regional Península de Setúbal
Variedade	Baga
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	6 meses em depósito de inox 7 meses em garrafa
Engarrafamento	Garrafa modelo Borgonha Prestigio com rolha de cortiça
Produção	3.333 garrafas
Álcool	12% Vol.
Viticultura	Eng. Luís 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° e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Entre 8°C e 12°C

Harmonização Excelente vinho para acompanhar pratos de textura delicada, suaves ou confitados. Harmoniza com propostas vegetarianas, como puré de couve-flor com manteiga de ervas, legumes assados, tarte de cebola ou tofu caramelizado e queijo de cabra. Ideal também com empadão de bacalhau, salmão braseado, peixe no forno com natas e alecrim, ou mariscos com molho de manteiga e limão. Acompanha na perfeição sushi e fusões asiáticas, como uramaki, temaki ou hot rolls com philadelphia. Combina igualmente com pratos de peixe ou carne branca com natas e caril verde. Termina bem com sobremesas leves à base de fruta azul.

Dica de Consumo 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

Casta autóctone da Bairrada, rara na Península de Setúbal, onde revela grande adaptação e versatilidade. A Baga expressa aqui o seu potencial para vinhos Espumantes, Blanc de Noirs, Brancos, Rosés e Tintos.

Este Blanc de Noirs foi uma das primeiras vindimas, colhida no ponto ideal de maturação para garantir frescura e acidez equilibrada. As uvas foram prensadas suavemente sob proteção de gelo seco e fermentadas a temperatura controlada. Estagiou 6 meses em inox e 7 meses em garrafa.

Notas de Prova

Vinho de cor palha clara, brilhante, com ligeiros reflexos avermelhados, característicos de um Blanc de Noirs. No aroma e na boca, revela-se expressivo e envolvente. Apresenta cremosidade típica da casta, com notas amanteigadas (nata, manteiga escocesa) e suaves nuances de fruta azul, como o mirtilo. Mostra boa acidez, estrutura e volume, com final de boca médio e equilibrado.



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

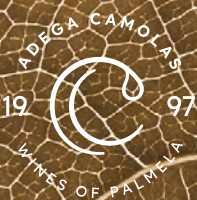


Quant. de Caixas
por Palette
105 uni



Peso Bruto
da Palette
930 kg

* pode ser acondicionado em caixas de madeira



Monovarietal Baga White

Classification	White wine - Regional Península of Setúbal
Varietal Composition	Baga
Harvest	Manual in September
Aging	6 months in stainless steel vats 7 months in bottle
Bottling	Bottle model Borgonha Prestígio with cork stopper
Production	3.333 Bottles
Alcohol	12% by Vol.
Wine Grower	Eng. Luís 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	Ideally between 8°C and 12°C

Wine Matching An excellent wine to accompany delicate, smooth, or confit-style dishes. Pairs beautifully with vegetarian options such as cauliflower purée with herb butter, roasted vegetables, onion tart, caramelized tofu, or goat cheese. Also ideal with codfish pie, seared salmon, baked fish with cream and rosemary, or seafood with butter and lemon sauce. A perfect match for sushi and Asian fusion dishes such as uramaki, temaki, or hot rolls with philadelphia. It also pairs wonderfully with white meat or fish in green curry and cream sauce, and with light desserts featuring blue fruit.

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

An indigenous Bairrada variety, rare in the Setúbal Peninsula, where it shows remarkable adaptability and versatility. Baga expresses its full potential for Sparkling Wines, Blanc de Noirs, Whites, Rosés, and Reds.

This Blanc de Noirs was among the first to be harvested, ensuring ideal ripeness, freshness, and balanced acidity. The grapes were gently pressed under dry ice protection and fermented at controlled temperatures. Aged for 6 months in stainless steel and 7 months in bottle.

Tasting Notes

Pale straw color, bright, with slight reddish highlights typical of a Blanc de Noirs. On the nose and palate, it is expressive and engaging. Displays the variety's characteristic creaminess, with buttery notes (cream, butterscotch) and subtle hints of blue fruit such as blueberry. Well-balanced acidity, good structure and volume, and a medium, harmonious 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



www.adegacamolas.pt

geral@adegacamolas.pt

T +351 212 350 677

Rua Dr. Bernardo Teixeira Botelho, 66 - 2950-298 Palmela

design **hortelã**mgenta