



Monocasta Castelão Branco

Classificação	Vinho Branco - Regional Península de Setúbal
Variedade	Castelão
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	1.333 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 12º e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Entre 8°C e 12°C

Harmonização Acompanha na perfeição peixes brancos grelhados e mariscos delicados, como camarão, vieiras, linguado e robalo. Ideal também com carnes brancas — peru, frango ou coelho — especialmente quando preparados com molhos de iogurte e especiarias, ou fritos de forma tradicional. Excelente combinação com pratos vegetarianos à base de espargos verdes e legumes assados, bem como com receitas de carne branca ou peixe em caril verde e natas. Harmoniza ainda com sobremesas leves, como pannacotta.

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

Este Blanc de Noir, produzido a partir de uvas Castelão colhidas no ponto ideal de maturação, de forma a garantir frescura, baixo teor alcoólico e uma acidez equilibrada. As uvas foram prensadas suavemente, sob proteção de gelo seco, preservando os aromas mais subtis e delicados e evitando oxidações. A fermentação decorreu a temperatura controlada, assegurando um perfil aromático limpo e elegante. O vinho estagiou durante 6 meses em depósito de inox e 7 meses em garrafa, desenvolvendo harmonia e complexidade.

Notas de Prova

Apresenta uma cor quase incolor, com reflexos prateados e brilho cristalino. No aroma, revela delicadeza e fineza, destacando-se notas leves de fruta vermelha e nuances do bosque, envolvidas numa elegante mineralidade. Na boca, mostra-se fresco, com textura cremosa, acidez equilibrada e boa estrutura. O final de boca é harmonioso e de média persistência.



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

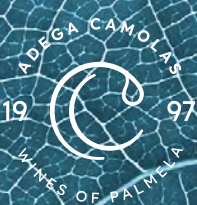


Quant. de Caixas
por Palette
105 uni



Peso Bruto
da Palette
930 kg

* pode ser acondicionado em caixas de madeira



Monovarietal Castelão White

Classification	White wine - Regional Península de Setúbal
Varietal Composition	Castelão
Harvest	Manual in September
Aging	6 months in stainless steel vats 7 months in bottle
Bottling	Bottle model Borgonha Prestígio with cork stopper
Production	1.333 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 Pairs perfectly with grilled white fish and delicate seafood such as shrimp, scallops, sole, and sea bass. Also ideal with white meats - turkey, chicken, or rabbit - especially when prepared with yogurt and spice-based sauces, or traditionally fried. An excellent match for vegetarian dishes featuring green asparagus and roasted vegetables, as well as white meat or fish recipes with green curry and cream. It also pairs beautifully with light desserts, such as pannacotta.

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 Blanc de Noir is produced from Castelão grapes harvested at the ideal stage of ripeness to ensure freshness, low alcohol content, and balanced acidity. The grapes were gently pressed under dry ice protection to preserve the most subtle and delicate aromas while preventing oxidation. Fermentation took place at controlled temperatures, maintaining a clean and elegant aromatic profile. The wine aged for 6 months in stainless steel tanks and a further 7 months in bottle, developing harmony and complexity.

Tasting Notes

Presents an almost colorless hue with silver highlights and a crystalline brightness. On the nose, it reveals delicacy and finesse, with subtle notes of red fruit and forest nuances wrapped in elegant minerality. On the palate, it is fresh and creamy, with balanced acidity and good structure. The finish is harmonious, with medium persistence.



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