



Clô Branco



Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Moscatel Graúdo e Fernão Pires
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 leve e versátil, ideal para acompanhar pratos igualmente leves. Harmoniza especialmente bem com peixe e carnes magras grelhadas, pratos vegetarianos e uma variedade de sugestões frescas e descontraídas, como camarão, saladas frescas, tostas, bruschettas, montadinhos e omeletes de espargos e espinafres.
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 vinificação realizada de forma automática, com fermentação a temperatura controlada em depósitos de inox. O vinho estagia durante 6 meses em depósito, preservando a sua frescura e o seu perfil jovem e frutado.

Notas de Prova

Apresenta uma cor cítrica, de intensidade leve e brilhante, com delicados reflexos esverdeados. No aroma, revela notas de fruta tropical, acompanhadas por subtis nuances florais e minerais. Na boca, mostra um perfil leve e jovem, com boa estrutura e acidez equilibrada. Uma ligeira efervescência, proveniente do gás vestigial naturalmente presente no vinho, acrescenta elegância e uma agradável sensação de frescura. Apresenta corpo e volume médios, terminando com um final de boca curto a médio, fresco e equilibrado.



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 Palette
100 uni



Peso Bruto da Palette
750 kg



Clô White



Classification	Península de Setúbal Regional Wine
Varietal Composition	Moscatel Graúdo and Fernão Pires
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 light and versatile wine, ideal for pairing with equally light dishes. It pairs particularly well with grilled fish and lean meats, vegetarian dishes, and a variety of fresh and relaxed options such as prawns, fresh salads, toast, bruschettas, montadinhos, and asparagus and spinach omelettes.

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 made through an automatic winemaking process, with temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks. The wine is aged for 6 months in tank, preserving its freshness and young, fruity character.

Tasting Notes

Presents a light, bright citrus colour with delicate greenish reflections. On the nose, it reveals tropical fruit aromas, complemented by subtle floral and mineral nuances. On the palate, it shows a light and youthful profile, with good structure and balanced acidity. A slight effervescence, resulting from the naturally residual gas present in the wine, adds elegance and a pleasant sense of freshness. It has medium body and volume, finishing with a short to medium, fresh and well-balanced finish.



Bottle Capacity
750 ml



Quantity per Box
6 units



Box Dimensions (L x W x H)
23 x 15,5 x 33cm



Box Gross Weight
7,4 kg



Boxes per Layer
25 units



Number of Layers
4



Total Boxes per Pallet
100 uni



Pallet Gross Weight
750 kg