

Clô Branco

Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Moscatel Graúdo, Fernão Pires
Vindima	Manual, em Agosto
Estágio	Inox
Engarrafamento	Fevereiro com rolha de cortiça.
Produção	50.000 Garrafas
Álcool	13% Vol.
Açúcares Redutores	1,1 g/L
Acidez Total	5,7 g/L
Ph	3.37
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António Manuel Sanches
Produtor	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 um elogio aos encantos do Parque Natural da Arrábida e à força da figura materna.

É importante para nós criar vinhos para todos os dias, fáceis e versáteis, para beber de uma forma descontraída e em Família. Um vinho que reflete a combinação única de clima, solo e castas da nossa região que dará certamente um toque singular às suas refeições. Um grande vinho para desfrutar todos os dias.

Vinificação

Este Clô Branco começou com uma prensagem suave para não extrair sabores herbáceos. Depois de 24h em decantação a 10°C, arrancamos a fermentação em cuba de inox entre 14°C e 16°C. A fermentação durou praticamente 2 longas semanas por forma a extrair os aromas primários das castas.

Notas de Prova

Apresenta-se brilhante com cor citrina. O aroma é de fruta tropical do Fernão Pires, com algum floral da casta Moscatel Graúdo. Na boca apresenta uma boa estrutura, muito saboroso, fresco e macio. Fim de boca com alguma persistência.



Capacidade da Garrafa
375 ml
750 ml



Quantidade por Caixa
24 uni
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
36 x 24,5 x 25 cm
22,5 x 15,5 x 23,5 cm



Peso Bruto da Caixa
19,2 kg
7,4 kg



Caixas por Nível
10 uni
25 uni



Número de Níveis
5
4



Quant. de Caixas por Palete
50 uni
100 uni



Peso Bruto da Palete
980 kg
750 kg