

# Clô Rosé

Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Aragonez e Touriga Nacional
Vindima	Manual, em agosto
Estágio	Inox
Engarrafamento	Fevereiro com rolha de cortiça
Produção	12.000 garrafas
Álcool	12% Vol.
Açúcares Redutores	4,4 g/L
Acidez Total	6,8 g/L
Ph	3,25
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 Rosé 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

Para produzir este vinho, utilizou-se apenas o mosto de lágrima e para a sua clarificação uma técnica recente, a flotação.

Posteriormente procedeu-se à fermentação em cuba inox entre os 14-16°C, de modo a extrair a totalidade dos sabores e aromas das castas que o compõem.

## Notas de Prova

Feito a partir das castas Aragonez e Touriga Nacional, o Clô Rosé é um vinho de cor "pétala de rosa", aroma sedutor com algumas notas florais e um toque de morango.

Na boca é um vinho elegante, leve e refrescante com notas de fruta vermelha fresca.



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  
11 uni



Número de Níveis  
9



Quant. de Caixas por Palete  
99 uni



Peso Bruto da Palete  
750 kg