

Clô Tinto

Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Castelão, Aragonez
Vindima	Manual, em Setembro de 2017
Estágio	Inox
Engarrafamento	Fevereiro com rolha de cortiça.
Produção	200.000 garrafas
Álcool	13,5% Vol.
Açúcares Redutores	1,4 g/L
Acidez Total	4,7 g/L
Ph	3,77
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 16°C e 18°C

Harmonização Um vinho ideal para acompanhar pratos de carne, bacalhau, ou com uma simples conserva. Boa combinação também com queijos amanteigados e secos.

Dica de Consumo Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais aveludado, frutado e concentrado. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste tinto.



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

As uvas deste Clô Tinto foram 100% desengaçadas à entrada da Adega e vinificadas separadamente em cubas de inox a uma temperatura controlada entre 26°C e 28°C, remontagens diárias, diminuindo de intensidade ao longo da vinificação por forma a extrair os aromas frutados e a cor pretendida para este vinho. O blend foi criado logo após a fermentação Maloláctica.

Notas de Prova

Apresenta uma cor rubi. No aroma um bouquet de amora e frutos vermelhos. Na boca apresenta uma acidez equilibrada, confirmando os aromas. Com algum volume e corpo num conjunto elegante e atrativo com taninos muito macios e bem limados. Final de prova médio, algo persistente e guloso onde sobressaem as notas de fruta madura. Apetência gastronômica notável.



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
23 x 15,5 x 33cm



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