

Dizem que é Tinto



Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal Colheita Seleccionada
Variedade	Touriga Nacional, Aragonez e Castelão
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	30 meses em inox
Engarrafamento	Março com rolha de cortiça
Produção	15.000 garrafas
Álcool	13,9% Vol.
Açúcares Redutores	1,1 g/L
Acidez Total	4,7 g/L
Ph	3,92
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° e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Entre 16°C e 18°C

Harmonização Um vinho ideal para acompanhar pratos de carne branca e carne de caça com um ligeiro toque de especiarias. Poderá surgir uma combinação elegante com peixes magros, deixando à sua imaginação. Boa combinação com queijos, compotas e requeijão com doce de abóbora, tornando o final de refeição agradável e harmonioso.

Dica de Consumo Deverá ser decantado ou arejado antes do consumo. A oxigenação permite a total libertação dos aromas contidos na garrafa, o que contribui de forma muito positiva para o seu paladar. Pronto para ser apreciado desde já, mas de certo que o vai surpreender após algum envelhecimento em garrafa. Este vinho não foi filtrado, o que pode levar ao aparecimento de algum depósito com o decorrer do tempo. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste tinto.



História

O Dizem que é Tinto, surge pela primeira vez em 2013 e nasce da ideia de criar um vinho irreverente. Foi o primeiro vinho certificado a ser engarrafado pela Adega Camolas, e continua a ser até aos dias de hoje um dos vinhos mais icónicos da Adega Camolas. Tem como conceito ser um vinho produzido a partir de colheitas seleccionadas e a particularidade de ser um vinho não filtrado, que potencia os aromas primários. É também o único tinto produzido pela Adega Camolas que não tem como base a casta Castelão, mas sim a Touriga Nacional.

O nome deste vinho surge da adopção de uma expressão popular da região, que é usada como início de conversação e muito associada ao boato. Irreverente no nome, na imagem e no vinho, o Dizem que é tinto é um dos produtos mais exclusivos produzidos pela Adega Camolas.

Vinificação

Fermentação feita em cubas de inox temperatura controlada entre 25° e 27°, remontagens diárias, diminuindo a sua intensidade ao longo da vinificação de forma a extrair os aromas e a cor desejados para este vinho.

Notas de Prova

Apresenta uma cor rubi vibrante com nuances violáceas. Fresco no nariz, sobressaindo as notas de fruta vermelha e alguma fruta preta juntamente com apontamentos florais. Na boca é redondo e sumarento com taninos firmes mas polidos, que o tornam elegante. Apresenta um final persistente, sedutor e complexo onde sobressai a fruta e a jovialidade.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
50 x 32 x 9 cm



Peso Bruto da Caixa
7,47 kg



Caixas por Nível
5 uni



Número de Níveis
14



Quant. de Caixas por Palete
70 uni



Peso Bruto da Palete
538 kg