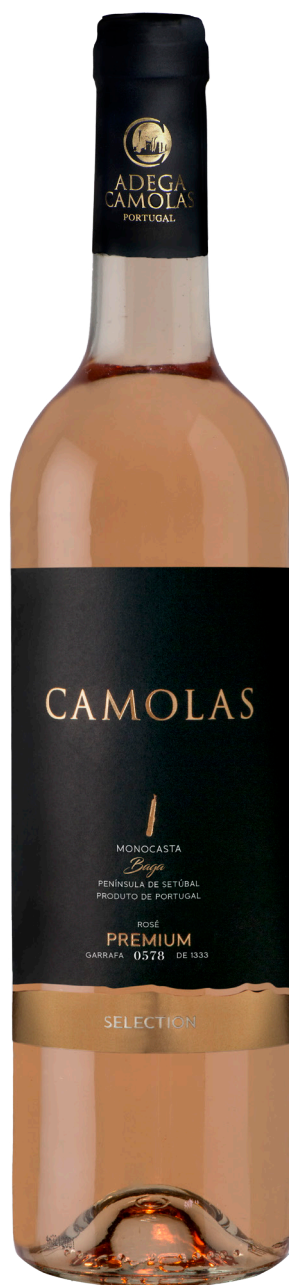


Camolas Selection Premium Rosé

Classificação	Península de Setúbal - Premium
Variedade	Baga
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	6 meses em inox
Engarrafamento	Março com rolha de cortiça natural
Produção	Limitada de 1333 garrafas
Álcool	12% Vol
Açúcares Redutores	2,1 g/L
Acidez Total	5,7 g/L
Ph	3,28
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António Manuel Sanches
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas deitadas, a uma temperatura entre 14°C e 17°C e humidade de 60%
Temperatura de Serviço	Entre 8°C e 12°C

Harmonização De notável abrangência, com capacidade para se aliar na perfeição a aperitivos, saladas, arrozes e peixes. Tem uma relação muito cordial com o tomate que contém elementos ácidos e marcantes sendo ideal para acompanhar massas, pizzas, saladas ou com pratos à base de tomate.

Dica de Consumo Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento. Espera-se que com o tempo se torne mais intenso nos aromas terciários. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste rosé.



História

A gama Premium surge da ideia de criar uma gama de vinhos de qualidade superior, inovadores e com uma identidade própria, sem nunca por de parte a tradição vitivinícola da região e enaltecendo as características e a versatilidade dos terroirs existentes na Península de Setúbal. Tratando-se de vinhos de produções limitadas e exclusivas por colheita, todas as garrafas de cada colheita são numeradas individualmente.

Vinificação

Este Rosé é produzido a partir de uma casta Tinta, a Baga. Para a sua produção é utilizado o processo de "bica aberta", onde a lágrima de mosto (líquido resultante do escorrimento simples do mosto, sem nenhuma pressão aplicada) é vinificado numa cuba de inox, com temperatura de fermentação entre os 16°C/18°C de modo a preservar ao máximo os aromas típicos da casta Baga. A fermentação maloláctica não foi efetuada conferindo assim uma acidez natural mais intensa ao vinho.

Notas de Prova

Apresenta uma cor rosa clara. No aroma apresenta notas marcadas de morango, framboesa e algum mirtilo, típicos da casta Baga. Na boca confirma os aromas, está bem presente a fruta, bem equilibrado, com uma acidez que lhe confere uma boa frescura e persistência. Perfil gastronómico notável.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 un



Dimensão da Caixa (C x L x A)
33,5 x 23 x 16 cm



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg



Caixas por Nível
11 un



Número de Níveis
9 un



Quant. de Caixas por Palete
99 un



Peso Bruto da Palete
750 kg