

Camolas Selection Premium Tinto



Classificação	Palmela Denominação de Origem Premium
Variedade	Castelão, Touriga Nacional e Alicante Bouschet
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	6 meses em carvalho americano
Engarrafamento	Março com rolha de cortiça natural
Produção	Limitada de 9702 garrafas
Álcool	14,5% Vol.
Açúcares Redutores	2,9 g/L
Acidez Total	4,5g/L
Ph	3,81
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 15°C e 17°C

Harmonização O seu carácter frutado e tostado, torna-o ideal para acompanhar carnes vermelhas assadas ou grelhadas e pratos ligeiramente condimentados.

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



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

As castas deste Camolas Selection Tinto Premium, foram vinificadas separadamente em cubas de inox, com madeira de carvalho Americano, temperatura controlada entre 24°C e 26°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 com nuances violetas, evidenciando a vivacidade de um vinho jovem. No nariz sobressaem as notas de fruta vermelha, algumas notas florais e tostadas, conferindo um perfil com complexidade e exuberância marcante. Na boca é notável o perfil frutado, taninos presentes, apresentando uma frescura e acidez equilibrada.

Tem volume e corpo num conjunto elegante e atrativo com taninos macios e bem limados. Final de prova longo, persistente e guloso. Apetência gastronómica 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