

Camolas Selection Reserva Branco



Classificação	Reserva - Palmela Denominação de Origem
Variedade	Moscatel Galego Branco
Vindima	Manual, em Agosto
Estágio	Inox
Engarrafamento	Fevereiro com rolha de cortiça
Produção	25.000 garrafas
Álcool	13,5% Vol.
Açúcares Redutores	0,6 g/L
Acidez Total	4,9 g/L
Ph	3,45
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 de peixes brancos com pouca gordura, sushi, marisco (bivalves) e choco frito. Queijo fresco e requeijão de ovelha também são a companhia perfeita para este original branco.

Dica de Consumo Para usufruir de todo o seu potencial aromático, este Vinho Branco deve ser consumido jovem, no entanto, se preferir guardá-lo, até 3 anos acreditamos que se torne mais complexo e elegante.



História

Ao criar a marca Camolas, o fundador da adega utilizou como referência, o apelido da sua família, uma das mais carismáticas da nossa região. A gama Camolas Selection resulta da vinificação de uvas selecionadas das nossas melhores parcelas e surge da necessidade de criar uma gama de vinhos reserva de qualidade superior, inovadores e com uma identidade marcante e sem nunca por de parte a tradição vitivinícola da região e enaltecendo as características e versatilidade dos terroirs da região da Península de Setúbal.

Vinificação

O objectivo foi fazer um vinho mineral, com uma muito boa acidez natural, a partir de uma casta que tradicionalmente origina vinhos mais doces e com menor acidez. Este Camolas Selection Branco começou com uma prensagem suave para não extrair sabores herbáceos. Depois de 48h em decantação a 10°C, a fermentação arrancou em cuba de inox entre 14°C e 16°C. A fermentação durou praticamente 3 longas semanas por forma a extrair os aromas primários da casta.

Notas de Prova

Apresenta-se brilhante com cor citrina esverdeada. No aroma é marcado por uma mineralidade intensa contrabalançada com aromas de flor de laranjeira e limão, típicos da casta Moscatel. Na boca apresenta uma boa estrutura, bastante fresco e vibrante. Fim de boca com alguma persistência.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
23 x 15,5 x 33 cm



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg



Caixas por Nível
25 uni



Número de Níveis
4



Quant. de Caixas por Palete
100 uni



Peso Bruto da Palete
750 kg