

Camolas Selection Reserva Tinto



Classificação	Reserva - Palmela Denominação de Origem
Variedade	Castelão, Trincadeira e Alicante Bouschet
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	3 meses em carvalho americano
Engarrafamento	Março com rolha de cortiça natural
Produção	100.000 garrafas
Álcool	14,5% Vol.
Açúcares Redutores	7,3 g/L
Acidez Total	4,1 g/L
Ph	3,86
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 gorda, bacalhau e polvo à lagareiro. Boa combinação também com queijos "duros", tipo da ilha ou grana, emmental, gruyère, etc.

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

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 pôr de parte a tradição vitivinícola da região e enaltecendo as características e versatilidade dos terroirs da região da Península de Setúbal.

Vinificação

As castas deste Camolas Selection Tinto, 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 granada escuro, intensa. No aroma um bouquet complexo onde os frutos vermelhos e moka estão bem integrados com as notas tostadas da madeira. Na boca apresenta uma acidez equilibrada e viva, confirmando os aromas. Tem volume e corpo num conjunto elegante e atrativo com taninos macios e bem limados. Final de prova longo, persistente e guloso onde sobressaem as notas de chocolate negro. Apetência gastronómica notável.



Capacidade da Garrafa
750 ml
1,5 L



Quantidade por Caixa
6 uni
1 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
23 x 15,5 x 33 cm
10 x 10,5 x 36 cm



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg
2,6 kg



Caixas por Nível
25 uni
77 uni



Número de Níveis
4
4



Quant. de Caixas por Palete
100 uni
308 uni



Peso Bruto da Palete
750 kg
820 kg