

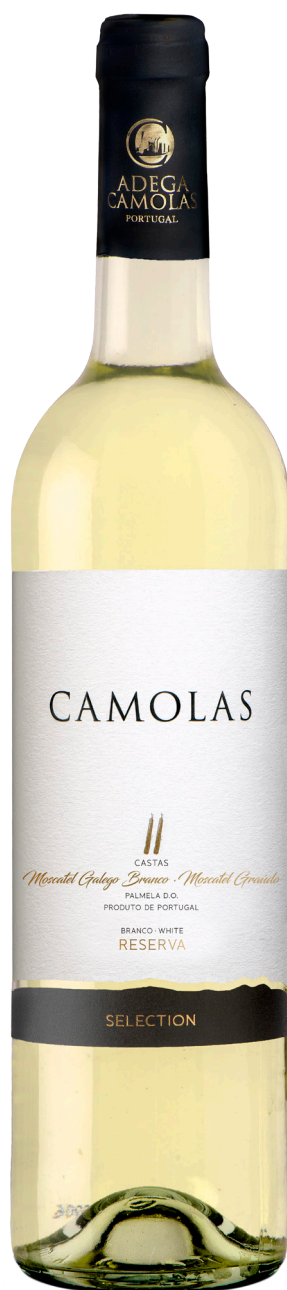
Camolas Selection Reserva Branco



Classificação	Reserva - Palmela Denominação de Origem
Variedade	Moscatel Galego Branco, Moscatel Graúdo
Vindima	Manual, em Agosto
Estágio	Inox
Engarrafamento	Fevereiro com rolha de cortiça
Produção	25.000 garrafas
Álcool	12% 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 Paleta
100 uni



Peso Bruto da Paleta
750 kg

Camolas Selection Reserve White



Classification	Reserve - Palmela Denomination of Origin
Varietal Composition	Moscatel Galego Branco, Moscatel Graúdo
Harvest	Manual, in August
Aging	Stainless Steel Vats
Bottling	February with cork stopper
Production	25.000 bottles
Alcohol	12% by Vol.
Reducing Sugar	0,6 g/L
Total Acidity	4,9 g/L
pH	3,45
Wine Grower	Miguel Camolas de Matos
Winemake	Francisco Camolas de Matos António Manuel Sanches
Producer	Francisco Camolas de Matos
Conservation	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity
Serving Temperature	Between 8°C and 10°C

Wine Matching It is the perfect wine to drink with white, lean fish, sushi, shellfish (clams or others) and the traditional fried cuttlefish. It also goes very easily with soft white cheese, such as cottage cheese.

Serving Recommendations In order to fully appreciate all its aromatic potential, we recommend to consume this wine while it is still young. However, if you prefer to keep it, no longer than three years, we believe that it will become more complex and elegant.



History

To create the brand "Camolas" the founder of the winery used as reference, its family name, one of the most charismatic in our region. The Camolas Selection brand, is the outcome from the vinification of selected grapes of our finest plots of vineyards, and results from the need to create a brand of reserve wines of superior quality, innovative and with a distinct identity, without ever renounce to the viticulture tradition of the region and extolling the characteristics and versatility of the terroirs of the Peninsula of Setúbal.

Wine Making

The purpose was to make a mineral wine, with a very good natural acidity, from grapes which usually originates sweeter wines. This Camolas Selection White, started with a soft pressing of the grapes, in order to avoid extracting herbal flavours. After a 48 hour decantation at 10°C, it was fermented in a stainless steel vat at a controlled temperature between 14°C and 16°C. Fermentation lasted for three long weeks in order to extract the main aromas of these grapes.

Tasting Notes

It has a bright green citrus colour. Its aromas have intense mineral notes balanced with orange blossom and lemon fragrances, which are typical of the Moscatel grape variety. It presents a good structure in the mouth, quite fresh and vibrant. In the end it has a somewhat persistent flavour.



Bottle Capacity
750 ml



Quantity per Box
6 units



Box Dimensions (L x W x H)
23 x 15,5 x 33 cm



Box Gross Weight
7,4 kg



Boxes per Layer
25 units



Number of Layers
4



Total Boxes per Pallet
100 units



Pallet Gross Weight
750 kg