

Clô Branco

Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Moscatel Graúdo, Fernão Pires
Vindima	Manual, em Agosto
Estágio	Inox
Engarrafamento	Fevereiro com rolha de cortiça.
Produção	50.000 Garrafas
Álcool	13% Vol.
Açúcares Redutores	1,1 g/L
Acidez Total	5,7 g/L
Ph	3.37
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 ligeiros, nomeadamente: peixe grelhado, Sushi, Marisco (Bivalves), saladas e choco frito.
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

Inspirado na beleza e simplicidade da rosa brava, Clô é um elogio aos encantos do Parque Natural da Arrábida e à força da figura materna.

É importante para nós criar vinhos para todos os dias, fáceis e versáteis, para beber de uma forma descontraída e em Família. Um vinho que reflete a combinação única de clima, solo e castas da nossa região que dará certamente um toque singular às suas refeições. Um grande vinho para desfrutar todos os dias.

Vinificação

Este Clô Branco começou com uma prensagem suave para não extrair sabores herbáceos. Depois de 24h em decantação a 10°C, arrancamos a fermentação em cuba de inox entre 14°C e 16°C. A fermentação durou praticamente 2 longas semanas por forma a extrair os aromas primários das castas.

Notas de Prova

Apresenta-se brilhante com cor citrina. O aroma é de fruta tropical do Fernão Pires, com algum floral da casta Moscatel Graúdo. Na boca apresenta uma boa estrutura, muito saboroso, fresco e macio. Fim de boca com alguma persistência.



Capacidade da Garrafa
375 ml
750 ml



Quantidade por Caixa
24 uni
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
36 x 24,5 x 25 cm
23 x 15,5 x 33cm



Peso Bruto da Caixa
19,2 kg
7,4 kg



Caixas por Nível
10 uni
25 uni



Número de Níveis
5
4



Quant. de Caixas por Palete
50 uni
100 uni



Peso Bruto da Palete
980 kg
750 kg

Clô White

Classification	Península de Setúbal Regional Wine
Varietal Composition	Moscatel Graúdo and Fernão Pires
Harvest	Manual, in August
Aging	Stainless Steel Vats
Bottling	February with cork stopper
Production	50.000 Bottles
Alcohol	13% by Vol.
Reducing Sugar	1,1 g/L
Total Acidity	5,7 g/L
pH	3.37
Wine Grower	Miguel Camolas de Matos
Winemaker	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 A perfect wine to pair with light dishes, especially grilled fish, sushi, shellfish, salads and fried squid.

Serving Recommendations In order to enjoy the full aromatic potential, this white wine, should be consumed young. However, if you prefer to store it (up to 3 years), we believe that, with time, it will become more complex and elegant.



History

Inspired by the beauty and simplicity of the wild rose, Clô is a compliment to the enchantments of the Arrábida Natural Park, and to the strength of the mother figure. It's important for us to create everyday wines, easy and versatile, to drink amongst family and friends in a relaxed way. A wine that reflects the unique combination of climate, soil and grape varieties of our region, and we are sure that will provide a unique touch to your meals. A great wine to enjoy everyday.

Wine Making

Clô White started with a soft pressing to extract all flavours except the herbal ones. After 24 hours decanting at 10°C, the fermentation started in stainless steel vats at temperatures between 14°C and 16°C. The fermentation process lasted two long weeks in order to extract the primary flavours of the grape varieties.

Tasting Notes

The wine presents itself with a bright citric colour. The tropical fruit aroma comes from the Fernão Pires variety, with some floral aromas that comes from the Moscatel Graúdo variety. In the mouth present itself with good structure, with lots of flavour, fresh and smooth. Aftertaste with some persistency.



Bottle Capacity
375 ml
750 ml



Quantity per Box
24 units
6 units



Box Dimensions (L x W x H)
36 x 24,5 x 25 cm
22,5 x 15,5 x 23,5 cm



Box Gross Weight
19,2 kg
7,4 kg



Boxes per Layer
10 units
25 units



Number of Layers
5
4



Total Boxes per Pallet
50 units
100 units



Pallet Gross Weight
980 kg
750 kg