

Camolas Selection Reserva Rosé



Classificação	Reserva - Vinho Regional Península de Setúbal
Variedade	Moscatel Galego Roxo, Touriga Nacional e Baga
Vindima	Manual, em Agosto
Estágio	Inox
Engarrafamento	Fevereiro com rolha de cortiça técnica natural
Produção	6.666 garrafas
Álcool	12% Vol
Açúcares Redutores	23,6 g/L
Acidez Total	6,6 g/L
Ph	3,40
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° e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Entre 8°C e 10°C
Harmonização	Um vinho ideal para acompanhar pratos de sushi, massas e pizzas. Marisco (camarão, sapateira, etc) também é uma bellissima companhia para este rosé, bem como o tradicional prato Português, a sardinha assada que equilibra muito bem com a frescura deste vinho.
Dica de Consumo	Este vinho rosé deve ser consumido jovem para usufruir de todo o seu potencial aromático.



História

Ao criar a marca Camolas, o fundador da adega utilizou como referencia, 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 Camolas Selection Rosé é uma inédita junção de castas. Começou com uma prensagem suave para não extrair sabores herbáceos. Depois de 12h em decantação a 10°C, arrancou a fermentação em cuba de inox entre 14°C e 16°C. A fermentação durou 20 dias, de forma a extrair calmamente os aromas florais das castas.

Notas de Prova

À vista apresenta-se brilhante e de um tom laranja improvável mas atraente. No aroma é marcado por notas cítricas e florais frescas. A boca é marcada pela excelente frescura e acidez onde o sabor frutado se destaca. Com alguma doçura, que lhe confere expressividade e apetência. Para ser bebido a sós ou acompanhado por pratos leves de Verão.

Fim de boca persistente e estruturado.



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