

QUINTA DE CAMARATE[®]

Branco Doce 2017

A HISTÓRIA

Situada em Azeitão, perto de Setúbal, a Quinta de Camarate foi adquirida por António Soares Franco Jr. em 1914 e é hoje propriedade de Domingos Soares Franco, um dos proprietários da José Maria da Fonseca. Esta quinta tem uma área de 120 ha, 39 dos quais estão plantados com vinhas. A restante parte é utilizada para pasto das ovelhas que dão origem ao famoso queijo de Azeitão. Nesta propriedade foram plantadas, ao longo de vários anos, castas que se destinam à produção de vinho e outras que constituem a Coleção Ampelográfica da José Maria da Fonseca (conjunto de castas, de todo o mundo, utilizadas apenas para pesquisa científica). A marca Camarate surgiu em 1967, tendo sido comercializado até aí, apenas como vinho tinto, pelo nome de Palmela Clarete.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária de uma empresa com quase 200 anos de história, tem assumido um papel determinante no sector vinícola nacional. Com mais de 650 hectares de vinhas, repartidos entre a Península de Setúbal, Alentejo e o Douro, e um moderno centro de vinificação com uma capacidade de 6,5 milhões de litros, a José Maria da Fonseca garante uma qualidade sustentável no estilo dos seus vinhos, que lhe permite fazer sempre mais e melhor.

ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca em 1980. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da sua geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influência foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do primeiro rosé português, o "Fáisca" e mais tarde o Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.



Península de Setúbal

A vindima de 2017, com todas as suas adversidades de seca e calor extremo, está a mostrar-se de uma qualidade excepcional, muito próximo ou mesmo superior a 2011 no que toca aos brancos.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2014:

Revista Wine – 15 pts / Revista de Vinhos – 15,5 pts

Colheita 2013:

Revista de Vinhos – 15,5 pts

Colheita 2011:

Revista de Vinhos – 15,5 pts

Colheita 2008:

Revista Wine Passion - 15,7 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Alvarinho (56%), Loureiro (44%)

Região: Península de Setúbal

Área de Vinha: 4 ha

Tipo de Solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 19.800 Litros

Notas de Prova:

Cor: Amarelo pálido

Aroma: Frutos tropicais (Kiwi, banana, ananás), muito mineral

Paladar: boa qualidade de fruta, elegante, volumoso, equilibrado, bom final de prova

Final de Prova: Longo

Vinificação: Bica aberta a 16°C.

Envelhecimento: Nenhum

Engarrafamento: Fevereiro 2018

Análises:

Teor de Álcool – 11,5 %

Acidez Total – 4,60 g/l ácido tartárico

pH – 3,15

Açúcar Residual: 40 g/l

Longevidade Prevista: Consumir enquanto jovem

Modo de Servir: Consumir a uma temperatura de 10/11°C como aperitivo ou, como acompanhamento de sushi ou sobremesas, como doces de ovos.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%

JOSÉ MARIA  DA FONSECA