

# QUINTA DE CAMARATE®

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 accionistas da José Maria da Fonseca. Esta quinta tem uma área de 120ha, 39 dos quais estão plantados com vinhas. A restante parte é utilizada para pasto das ovelhas que dão origem ao famoso queijo de Azeitão. As vinhas são plantadas em solos argilo-calcários a arenosos junto à Serra da Arrábida.

## Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Branco

**ANO COLHEITA:** 2020

**CASTAS:** Loureiro (91%) | Alvarinho (9%)

**TIPO DE SOLO:** Argilo-Calcários

**ENÓLOGO:** Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

**VINIFICAÇÃO:** Bica aberta a 16°C

**ENVELHECIMENTO:** Nenhum

**ENGARRAFAMENTO:** Dezembro 2020

**PRODUÇÃO:** 27 800 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** 750ml

**CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR:** Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%

**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.

**ANÁLISES:** 11,5% Álcool | 5,2 g/l Acidez Total | 3,26 pH | menos que 43,84 g/l açúcar residual

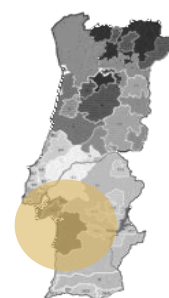
## Notas de Prova

**COR:** Amarelo Dourado

**AROMA:** Complexo, que se liberta de forma muito delicada, com o predomínio de flor de tília e musgo fresco

**PALADAR:** Intenso, fresco, macio com sabor a chá de tília

**FINAL DE PROVA:** Médio



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal