

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: 2022

CASTAS: Alvarinho (52%) | Loureiro (48%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Bica aberta a 16°C

ENVELHECIMENTO: Nenhum

PRODUÇÃO: 24 500 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 | 5,84 g/l Acidez Total | 3,47 pH | 50 g/l Açúcar Residual

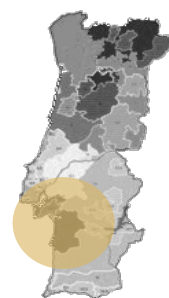
Notas de Prova

COR: Amarelo Dourado

AROMA: Floral, com alguma mineralidade

PALADAR: Doce e aveludado, excelente equilíbrio entre doçura e acidez

FINAL DE PROVA: Médio



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal