

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 proprietários 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: 2019

CASTAS: Alvarinho (9%) e Loureiro (91%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Bica aberta a 16°C

ENVELHECIMENTO: Nenhum

ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2020

PRODUÇÃO: 23 500 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 | 3,23 g/l Acidez Total | 4,9 pH

Notas de Prova

COR: Amarelo citrino

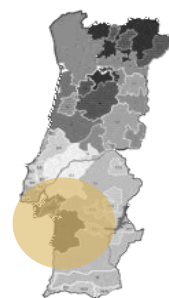
AROMA: Jovem, floral, manga, goiaba e kiwi

PALADAR: Frutado e aveludado com um excelente equilíbrio entre doçura e acidez

FINAL DE PROVA: Médio

Distinções

- 15,5 pontos (Revista de Vinhos) – Colheita 2014
- 15,5 pontos (Revista de Vinhos) – Colheita 2013
- 15,5 pontos (Revista de Vinhos) – Colheita 2011



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal