

# 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 (72%) e Verdelho (28%)

**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:** 20 700 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 para acompanhar pratos de peixe ou marisco.

**ANÁLISES:** 12,8% Álcool | 5,7 g/l Acidez Total | 3,2 pH

## Notas de Prova

**COR:** Amarelo esverdeado

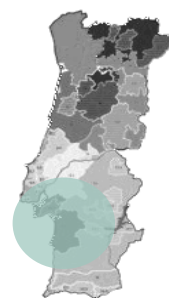
**AROMA:** Lantanas, espargos, erva fresca e pimenta branca

**PALADAR:** Muito equilibrado, fresco, refletindo uma acidez bem presente

**FINAL DE PROVA:** Médio

## Distinções

- Prémio Grandes Escolhas – Colheita 2016
- 16 pontos (Revista de Vinhos) – Colheita 2014
- 16 pontos (Revista de Vinhos) – Colheita 2013
- 15,5 pontos (Revista de Vinhos) – Colheita 2011



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal