

CAMARATE



Propriedade do enólogo Domingos Soares Franco, Camarate acolhe uma coleção de castas únicas com cerca de 560 variedades nacionais e internacionais. Produzido a partir das castas Arinto e Fernão Pires, Vinhas de Camarate Branco apresenta um aroma frutado a pêssego e ananás bem integrado com as especiarias da madeira, uma acidez muito fresca e uma mineralidade delicada mas presente.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO DE COLHEITA: 2019

CASTAS: Arinto (60%) | Fernão Pires (40%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Com madeira a 16°C

ENVELHECIMENTO: Nenhum

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Julho 2020

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: Beber enquanto jovem

MODO DE SERVIR: A uma temperatura de 10/11°C com peixes e mariscos.

ANÁLISES: 12,3% Álcool | 5,3 g/l Acidez Total | 3,42 pH | 4 g/l Açúcar Residual

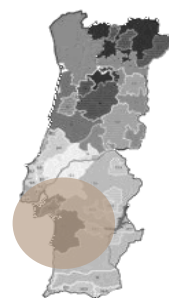
Notas de Prova

COR: Amarelo pálido

AROMA: Frutado, especiarias da madeira e frutos secos

PALADAR: Fresco, suave e marcado por uma mineralidade delicada mas bem presente

FINAL DE PROVA: Médio



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal