

# CAMARATE



Propriedade do enólogo Domingos Soares Franco, Camarate acolhe uma coleção de castas únicas com cerca de 560 espécies. Produzido a partir das variedades de uva Castelão, Trincadeira e Touriga Nacional, o Vinhas de Camarate Tinto apresenta aromas a frutos pretos e paladar frutado e suave, passando por um estágio de 6 meses em carvalho francês e americano.

## Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Tinto

**ANO DE COLHEITA:** 2018

**CASTAS:** Castelão (34%) | Trincadeira (33%) | Touriga Nacional (33%)

**TIPO DE SOLO:** Argilo-Calcários

**ENÓLOGO:** Domingos Soares Franco

**VINIFICAÇÃO:** Maceração pelicular total a 28°C.

**ENVELHECIMENTO:** 6 meses em carvalho francês e americano

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** Abril 2019

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** Garrafa 750 ml

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

**LONGEVIDADE PREVISTA:** 4 anos após o engarrafamento.

**MODO DE SERVIR:** Servir a uma temperatura de 14°C, consumir a 16°C, como acompanhamento de aves, caça e queijos.

**ANÁLISES:** 13,5% Álcool | 5,14 g/l Acidez Total | 3,58 pH | 7,5 g/l Açúcar Residual

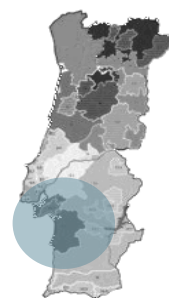
## Notas de Prova

**COR:** Vermelho

**AROMA:** Frutos pretos

**PALADAR:** Frutado com estrutura suave e presença de madeira

**FINAL DE PROVA:** Longo



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal