

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega De Camolas Castro De Chibanes 2019
Vinícola	Adega Camolas
Safra	2019
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
SubRegião	Palmela
Tipo	tinto
Castas	Castelão, Aragonez e Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em carvalho francês e 7 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Além da vocação para a elaboração de fortificados, a Península de Setúbal produz vinhos finos tintos espetaculares. Rotulados sob a D.O. Palmela (nome do vilarejo vizinho a Setúbal), trazem a tona o melhor da variedade Castelão, que nesta área, demonstra suas melhores características. Hoje, Castelão é a uva tinta mais cultivada em terras lusitanas. Muito de seu sucesso deve-se ao pioneirismo de José Maria da Fonseca, que em 1850 lançou o Periquita, primeiro vinho fino engarrafado de Portugal (constituído majoritariamente de Castelão). Produtores de outras regiões, como Tejo e Alentejo, até tentaram repetir o feito de JMF, cultivando a casta sobre um solo calcário, mas não obtiveram tanto êxito quanto. Afinal, a Castelão está para a Palmela, pois tem predileção pelo clima mediterrâneo e, principalmente, pelo solo arenoso e pobre, onde são criadas suas versões de melhor estrutura. Cientes disso, cada vez mais os produtores da região estão abrindo espaço para os vinhos tintos, e seguindo a tendência, os resultados estão cada vez mais espetaculares. Um deles é a Adega Camolas, que maneja com primor 8 vinhedos, a maioria deles antigos, cultivados em pé franco. Com suas porções mais nobres elabora o Castro de Chibanes Superior Tinto. Consiste em um blend onde Castelão é majoritária, sendo acrescida de Trincadeira e Alicante Bouschet. Castelão é proveniente da vinha Bem Gordo I, plantada em 1931 em pé franco, cultivada em dry farming com preceitos biológicos. Trincadeira e Alicante Bouschet são provenientes das vinhas Serralheira (plantada em 1971 em pé franco) e Faias (replantada em 2013). Cada casta é vinificada separadamente, já em contato com carvalho francês, e o corte só é realizado após a malolática.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE	baixa		alta
EVOLUÇÃO	primário		terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de personalidade, o olfato traz a tona muitas frutas vermelhas e negras, tanto maduras quanto em compota, como amora, cereja, framboesa e ameixa; na escolta surgem diferentes especiarias, como o cravo, a canela e o alcaçuz, além de um toffee que incrementa muito bem o conjunto

INTENSIDADE	baixa		alta
DOÇURA	seco		doce
ACIDEZ	baixa		alta
TANINO	baixa		alta
CORPO	leve		encorpado
PERSISTÊNCIA	curta		longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

mostra uma estrutura e elegância impecáveis; tudo está muito bem integrado nesse conjunto, com taninos macios, uma acidez que provoca ótima salivação e suporta sua alta carga de frutas; seus 14,5% de álcool passam batidos e o final é um show a parte de tão longo

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleginosas		frutas		sobremesas		chocolate



CULINÁRIA

charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeleta de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados

