

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                         |
|------------------------|-----------------------------------------|
| Vinho                  | Adega De Camolas Selection Reserva 2021 |
| Vinícola               | Adega Camolas                           |
| Safra                  | 2021                                    |
| País                   | Portugal                                |
| Região                 | Península de Setúbal                    |
| SubRegião              | Palmela                                 |
| Tipo                   | tinto                                   |
| Castas                 | Castelão, Aragonez e Alicante Bouschet  |
| Teor Alcoólico         | 14%                                     |
| Maturação              | 3 meses em carvalho americano           |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                              |
| Guarda                 | 2033                                    |
| Decanter               | 30 minutos                              |
| Premiações             |                                         |

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Castelão, uva histórica e símbolo da Península de Setúbal, foi por séculos a mais plantada em Portugal. Originária do cruzamento natural entre Cayetana Blanca e Alfrocheiro, destaca-se por sua adaptabilidade e resistência. Entre seus vários sinônimos, o mais conhecido é *Periquita*.

Desde 1989, a Denominação de Origem Palmela exige pelo menos 67% de Castelão nos tintos da região — e o Adega Camolas segue à risca: ela lidera o corte deste exemplar da linha Reserva, acompanhada por Aragonês e Alicante Bouschet. Todas são provenientes dos vinhedos próprios desta vinícola, que se encontram divididas em oito parcelas nas áreas nobres da região. A idade média das vinhas ultrapassa 40 anos!

Com uma maturação de 3 meses em carvalho americano, revela um charme único na taça.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras — como morango, ameixa, cereja e framboesa — envoltas por notas de alcaçuz, especiarias, mocha e um toque sutil de alecrim



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

mm boca, é redondo, saboroso e muito agradável; os taninos são macios, a acidez é succulenta, e a fruta aparece com intensidade e persistência; o sabor acompanha fielmente os aromas, num conjunto equilibrado e expressivo, que cativa em todos os seus atributos

## CARNES

peixe cordeiro crustáceo gado ave caça suíno curada

## QUEIJOS

frescos moles médios duros

## DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

## AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

## TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

## DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



## CULINÁRIA

## DESCRIÇÃO

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