

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 accionistas 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: 2022

CASTAS: Alvarinho (85%) e Verdelho (15%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Bica aberta a 16°C

ENVELHECIMENTO: Nenhum

PRODUÇÃO: 14 600 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 8°C para acompanhar pratos de peixe ou marisco.

ANÁLISES: 12,5% Álcool | 5,80 g/l Acidez Total | 3,56 pH

Notas de Prova

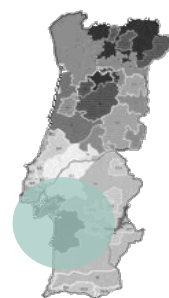
COR: Citrina

AROMA: Chá verde, madre silva, ligeiro aroma a lantana fresco e mineral

PALADAR: Muito fresco, mineral e longo

Distinções

- TOP 100 "Guia Popular de Vinhos" Aníbal Coutinho – Colheita 2019



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal