

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega De Camolas Castro De Chibanes 2018
Vinicola	Adega Camolas
Safra	2018
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
SubRegião	Palmela
Tipo	tinto
Castas	Castelão, Alicante Bouschet e Trincadeira
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C - 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	Ouro - Concurso Ibérico de Vinhos (Prêmios Mezquita) Ouro - Frankfurt International Trophy Ouro - Escanções de Portugal

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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante e profundo

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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO 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

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.