



# Clô Tinto



<b>Classificação</b>	Vinho Regional Península de Setúbal
<b>Variedade</b>	Castelão, Aragonês
<b>Vindima</b>	Manual, em Setembro
<b>Estágio</b>	Inox
<b>Engarrafamento</b>	Garrafa Modelo Bordalesa leve com rolha de cortiça natural
<b>Álcool</b>	13% Vol.
<b>Viticultura</b>	Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Enologia</b>	António Ventura Francisco Camolas de Matos
<b>Conservação</b>	Conservar em local fresco e seco com temperatura entre 10°C e 18°C e uma humidade relativa entre 50% e 70% com a garrafa na posição horizontal.
<b>Temperatura de Serviço</b>	Entre 16°C e 18°C
<b>Harmonização</b>	Um vinho ideal para acompanhar pratos de peixe assado no forno, carnes brancas, aves de caça. Boa combinação também com queijos de intensidade suave, amanteigados ou secos..
<b>Dica de Consumo</b>	Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais aveludado, frutado e concentrado. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste tinto.

## História

Inspirado na beleza e simplicidade da rosa brava, Clô é um elogio aos encantos do Parque Natural da Arrábida e à força da figura materna. É importante para nós criar vinhos para todos os dias, fáceis e versáteis, para beber de uma forma descontraída e em Família. Um vinho que reflete a combinação única de clima, solo e castas da nossa região que dará certamente um toque singular às suas refeições. Um grande vinho para desfrutar todos os dias.

## Vinificação

Lote que integra as castas Castelão e Aragonês vinificadas com curtimenta completa após maceração a frio de 48h e fermentado separadamente em cubas de inox a temperatura de 26°C durante 8 dias. Posterior estágio em cuba com borras finas antes de engarrafar

## Notas de Prova

Apresenta uma cor rubi viva. No aroma um bouquet de amora e frutos vermelhos maduros com nuances de menta a evidenciar a sua frescura. Com boca redonda, apresenta uma acidez equilibrada, confirmando os aromas. Com algum volume e corpo num conjunto elegante e atrativo com taninos muito macios e bem limados. Final de prova médio, algo persistente e guloso onde sobressaem as notas de fruta madura. Apetência gastronómica notável.



**Capacidade da Garrafa**  
375 ml  
750 ml



**Quantidade por Caixa**  
24 uni  
6 uni



**Dimensão da Caixa (C x L x A)**  
36 x 24,5 x 25 cm  
22,5 x 15,5 x 23,5 cm



**Peso Bruto da Caixa**  
19,2 kg  
7,4 kg



**Caixas por Nível**  
10 uni  
25 uni



**Número de Níveis**  
5  
4



**Quant. de Caixas por Palete**  
50 uni  
100 uni



**Peso Bruto da Palete**  
980 kg  
750 kg



# Clô Red



<b>Classification</b>	Península of Setúbal Regional Wine
<b>Varietal Composition</b>	Castelão and Aragonéz
<b>Harvest</b>	Manual, in September
<b>Aging</b>	Stainless Steel Vats
<b>Bottling</b>	Bottle model Bordalesa light with cork stopper
<b>Alcohol</b>	13% by Vol.
<b>Wine Grower</b>	Eng. Luís Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Winemaker</b>	Eng. António Ventura Francisco Camolas de Matos
<b>Conservation</b>	Store in a cool and dry place with temperature between 10°C and 18°C and a relative humidity between 50% and 70% with the bottle in the horizontal position.
<b>Serving Temperature</b>	Between 16°C and 18°C
<b>Wine Matching</b>	An ideal wine to accompany dishes of baked fish, white meats, game birds. Good combination also with soft intensity cheeses, buttery or dry.
<b>Serving Recommendations</b>	This wine has a great potential of aging, it is expected that over time it will become more velvety, fruity and concentrated. Save some bottles to follow the evolution of this red.

## History

Inspired by the beauty and simplicity of the wild rose, Clô is a compliment to the enchantments of the Arrábida Natural Park, and to the strength of the mother figure. It's important for us to create everyday wines, easy and versatile, to drink amongst family and friends in a relaxed way. A wine that reflects the unique combination of climate, soil and grape varieties of our region, and we are sure that will provide a unique touch to your meals. A great wine to enjoy everyday.

## Wine Making

Batch that integrates the varieties Castelão and Aragonês vinified with complete tanning after cold maceration of 48h and fermented separately in stainless steel vats at 26°C for eight days. Later stage in stainless steel vat with fine lees before bottling.

## Tasting Notes

It presents a lively ruby color. In the aroma a bouquet of blackberry and ripe red fruits with hints of mint to highlight its freshness. With round mouth, it presents a balanced acidity, confirming the aromas. With some volume and body in an elegant and attractive set with very soft tannins and well filed. End of medium tasting, something persistent and greedy where the notes of ripe fruit stand out. Remarkable gastronomic appetite.



**Bottle Capacity**  
375 ml  
750 ml



**Quantity per Box**  
24 units  
6 units



**Box Dimensions (L x W x H)**  
36 x 24,5 x 25 cm  
22,5 x 15,5 x 23,5 cm



**Box Gross Weight**  
19,2 kg  
7,4 kg



**Boxes per Layer**  
10 units  
25 units



**Number of Layers**  
5  
4



**Total Boxes per Pallet**  
50 units  
100 units



**Pallet Gross Weight**  
980 kg  
750 kg