

CAMALEÃO ALVARINHO

CASTA: 100% Alvarinho

Colheita: 2016

Classificação: Vinho Regional Minho

Origem: PORTUGAL

Enólogo: João Cabral de Almeida

CAMALEÃO é um conceito de vinhos, destinado a mostrar o que de melhor têm as castas nos diferentes terroirs.

Este CAMALEÃO Alvarinho é o reflexo da paixão e dedicação à casta e à região que lhe dá origem. As uvas foram selecionadas em diferentes vinhas tendo cada uma contribuído para que este vinho se torne maior que a soma das partes que lhe deram origem.

Mais do que uma bela ideia de marketing: a ideia é genial.

João Cabral Almeida criou a marca de vinho Camaleão, inspirando-se na principal característica do animal, em que concebeu um rótulo que muda de cor com o frio. O rótulo tem estampado um camaleão de cor verde que passa a azul, mal o vinho atinge a temperatura ideal.

Análise Sensorial:

Visual: Límpido, cor amarelo citrino.

Aroma: Frutos brancos com notas florais num conjunto mineral, fresco e subtil.

Boca: Bom volume, fresco com boa acidez e final agradável.

Temperatura de consumo: 8ª 11ºC



91 Pts



CAMALEÃO 100% ALVARINHO (Minho / Vinho Verde)

Camaleão é um conceito de vinhos, destinado a mostrar o que de melhor têm as castas nos diferentes terroir.

Cor amarelo citrino e límpido,
aroma de frutos brancos com notas florais num conjunto mineral, fresco e subtil.

Bom volume e final agradável. Teor Alcoólico: 13% Vol.

Enólogo: João Cabral de Almeida



CAMALEÃO SAUVIGNON BLANC 2016

CASTA: 100% Sauvignon Blanc

Colheita: 2016

Origem: PORTUGAL

Enólogo: João Cabral de Almeida

CAMALEÃO é um conceito de vinhos, destinado a mostrar o que de melhor têm as castas nos diferentes terroirs.

Este CAMALEÃO Sauvignon Blanc foi elaborado a partir de uvas provenientes de uma vinha no Norte de Portugal sob influência marcada dos ventos marítimos do Atlântico. A intervenção na vinificação foi a menor possível para refletir a autenticidade e intensidade da casta utilizada.

Límpido, cor amarelo citrino quase transparente.

Intenso - Frutos tropicais com algumas nuances vegetais características da casta.

Na boa bom volume, fresco com boa acidez e final agradável.

Temperatura de consumo: 8ª - 11ºC

Consumir efrescante apenas por si só, é um excelente companheiro para pratos de peixe, marisco, saladas ou massas leves.

Mais do que uma bela ideia de marketing: a ideia é genial.

João Cabral Almeida criou a marca de vinho Camaleão, inspirando-se na principal característica do animal, em que concebeu um rótulo que muda de cor com o frio.

O rótulo tem estampado um camaleão de cor verde que passa a azul, mal o vinho atinge a temperatura ideal.

O que faz mudar a cor é a tinta térmica que impregna o desenho do camaleão.

Com esta solução, são dispensáveis os termómetros e os testes tácteis à garrafa.

O vinho também tem algo de camaleónico.

