

Casal Sta. Maria

Arinto & Chardonnay 2015



Região: Colares/Sintra

Solo: Com exposições variadas, a vinha desenvolve-se em solos de origem granítica (granito rosado), textura grosseira a média e pH a rondar a neutralidade.

Clima: Pela proximidade do mar, o clima é ameno, sendo as temperaturas médias no Inverno raramente inferiores a 10°C., e no Verão superiores a 25°C. A precipitação distribui-se pelo Outono, Inverno e início da Primavera rondando os 600mm anuais. Os ventos marítimos, por vezes intensos, estão quase sempre presentes.

Vinificação: Vindima manual por casta. Maceração pelicular das castas Chardonnay e Arinto. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Defecação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba inox e 30% em barricas de carvalho francês seguida de estágio sobre borras finas até finais de Abril. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

Castas: Arinto & Chardonnay

Classificação: Regional Lisboa

Cor: Esverdeado com reflexos a palha brilhante.

Aroma: Muita mineralidade, maçã verde, alperces, tudo sem exagero. Tem ainda notas de conchas de ostra combinadas com citrinos. No conjunto é fino e delicado.

Paladar: Ataque cremoso cheio de concentração, com acidez refrescante. Sabores frutados integrados com aromas tostados, pedra e notas citrinas. O final é intenso e prolongado a trazer novamente notas de mineralidade e mar.

Consumo: A beber agora. No entanto, a acidez e concentração deverão potenciar o vinho para beneficiar de estágio em garrafa durante 6 anos. Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 8-10°C.

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Teor alcoólico: 12,7 %vol.

Acidez total: 7,5 g/l ácido tartárico

pH: 3,27

Açúcares redutores: 1,4 g/l

Enólogo Responsável: Jorge Rosa Santos e António Figueiredo (geral@casalstamaria.pt)