

# Casal Sta. Maria

## Colheita Tardia 2014



**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 e seleção criteriosa das melhores uvas na vinha e adega. As uvas amadurecem até ao fim de Outubro na vinha. Após esmagamento passam por uma maceração

pelicular de cerca de 12h; A fermentação é feita em barricas velhas de Carvalho francês e parada com frio.

**Castas:** Petit Manseng

**Cor:** Dourado com reflexos âmbares.

**Aroma:** Fruta cristalizada, marmelada, pêsegos maduros, leve toque amendoado, casca de tangerina, maçãs reinetas (fruto típico de Colares).

**Paladar:** Textura oleosa, doçura melada, acidez crocante e toques finais de folha de tabaco.

**Consumo:** 3 anos

**Vedante:** Rolha 100% natural.

**Teor alcoólico:** 12 % alc.

**Acidez Total:** 7,6 g/l ac. Tartárico.

**PH:** 3,24

**Açúcar Residual:** 95,2 g/l

**Enólogos Responsáveis:** Jorge Rosa Santos e António Figueiredo (geral@casalstamaria.pt)