

Casal Sta. Maria

DOC Colares Branco 2013



Região: Colares/Sintra

Solo: Com exposições variadas, a vinha desenvolve-se em solos de areia de duna solta, tem subjacente um horizonte argiloso onde estão unhas as plantas.

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. Pequena maceração pelicular, fermentação em Barricas de 2ª utilização de Carvalho Francês com battonage e estágio de 8 meses.

Castas: Malvasia de Colares.

Classificação: DOC Colares.

Cor: Amarelo palha com laivos esverdeados.

Aroma: Notas de flor de laranja, cítrico, Anis, notas de baunilha provenientes do estágio, muita fruta, fresco e com toques oceânicos.

Paladar: Texturado, bastante fresco, algumas notas de mel, jovem, cítrico bastante profundo e persistente, sensações salgadas.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 10-12°C e tem longevidade até 2030

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Teor alcoólico: 11,7% vol

Acidez total: 8,2 g/l ac.tartárico

pH: 3,10

Açúcares redutores: 2,3 g/l

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