

Casal Sta. Maria

DOC Colares Tinto 2007



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 Lagar, estágio em tonéis de 10.000Lts de madeira antiga e estágio em barricas de Carvalho Francês usadas. Estágio prolongado em garrafa

Castas: Ramisco de Colares.

Classificação: DOC Colares.

Cor: Vermelha com nuances acastanhadas.

Aroma: Muita fruta tipo compota, ginja, pinheiro-bravo, cogumelos, matéria orgânica, Iodo austero e com personalidade muito própria.

Paladar: Frescura, fruta tipo cereja e ginja, cedro, pinheiro, especiado, taninos crescentes e notas vegetais. Final comprido e característico dos vinhos de Colares.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16-18°C e tem longevidade até 2040

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Teor alcoólico: 12,36% vol

Acidez total: 5,34 g/l ac.tartárico

pH: 3,75

Açúcares redutores: >0,6 g/l

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