

# Casal Sta. Maria

## Pinot Noir 2013



**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 e garantem maturações longas e suaves.

**Vinificação:** Vindima manual, com criteriosa selecção das uvas na vinha e na adega. Maceração pré-fermentativa e fermentação em

pequenos lagares abertos com remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa (Cuvaizon). Estágio em barricas de carvalho Francês de 225L durante 8 meses.

**Clones:** *clone 115* (50%) e *777* (25%) ambos de origem em *Morey-St. Denis*; *clone 374* com origem em *Flagey-Echézeaux*

**Classificação:** Regional Lisboa

**Cor:** Cereja preta

**Aroma:** Grande riqueza aromática, com notas de amoras pretas, morangos e groselha. Do seu estágio em barrica e em garrafa, resultou um complexo bouquet de couro, especiarias, trufas negras e um nada de baunilha.

**Paladar:** Finesse e frescura na sua entrada, com sabores de cerejas e frutos silvestres, taninos suaves, o final é compacto e com grande profundidade

**Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16-18°C e tem longevidade até 2018

**Vedante:** Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

**Teor alcoólico:** 13,5% vol

**Acidez total:** 5,17 g/l ac.tartárico

**pH:** 3,56

**Açúcares redutores:** 0,6 g/l

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