

Casal Sta. Maria

Rosé 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 e garantem maturações longas e suaves.

Vinificação: Vindima manual por casta. Ligeiro esmagamento dos bagos e suave prensagem. Defecação estática, fermentação com temperatura controlada em barricas de carvalho francês de 2ª e 3ª utilização tosta média. Estágio em barrica durante 9 meses com battonage.

Classificação: Regional Lisboa

Cor: Cor Salmão

Aroma: No nariz sobressaem as notas oceânicas, com entrada profunda de fruta vermelha e um final mineral onde sobressaem as notas amanteigadas e baunilha provenientes da battonage em barricas.

Paladar: Na boca revela grande impacto, volumoso e envolvente. Muita frescura com notas de fruta fresca, framboesas e ginja final longo e persistente devido ao estágio em barrica. As notas salgadas presentes no conjunto, tornam este vinho num enorme prazer e descoberta.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 10-12°C e tem longevidade até 2020

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Teor alcoólico: 12%vol

Acidez total: 6,53 g/l ac. tartárico

pH: 3,17

Açúcares redutores: 1 g/l

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