

Senhor d' Adraga

Tinto 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.

Vinificação: Vindima manual por casta. Maceração pelicular a frio durante 4 dias. Fermentação em pequenas cubas abertas com remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa cerca de 2 semanas. Fermentação maloláctica em cuba de inox. Breve estágio em carvalho.

Castas: Castas autóctones da região **Classificação:** Regional Lisboa

Cor: Vermelha com boa intensidade.

Aroma: Concentrado, com boa intensidade, notas de frutos vermelhos e compotas, muita frescura e com a tradicional nota atlântica.

Paladar: Sensação de frescura e boa acidez, taninos bem maduros final prolongado e com notas frutadas.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 18-20°C e tem longevidade até 2018

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Teor alcoólico: 13,5% vol

Acidez total: 5,3g/l ac.tartárico

pH: 3,73

Açúcares redutores: 4 g/l

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