

Casal Sta. Maria

Arinto 2015



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. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Defecação estática, fermentação a temperaturas baixas em cuba inox seguida de estágio e battonage sobre borras finas até finais de Janeiro. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

Castas: 100% Arinto. **Classificação:** Regional Lisboa

Cor: Cor esverdeada com reflexos dourados.

Aroma: Notas cítricas, exuberante e fresco, maçãs verdes e floral.

Paladar: Acidez crocante e texturado mantêm-se as sensações cítricas, final de boca fresco e com leve salgado devido à proximidade do atlântico.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 6-8°C.

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Teor alcoólico: 11,5 %vol.

Acidez total: 7,6 g/l ácido tartárico

pH: 3,10

Açúcares redutores: 3,5 g/l

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