

Casal Sta. Maria

Chardonnay 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. Maceração pelicular seguida de 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: aspecto cristalino com tons esverdeados e ligeiro alourado

Aroma: No nariz sobressaem as notas oceânicas, com entrada profunda de fruta amarela, pêssigo, alperce e citrinos que acompanham notas florais de lichia e um final mineral onde sobressaem as notas de amanteigado e baunilha provenientes da battonage em barricas.

Paladar: Na boca revela grande impacto, volumoso e envolvente. No final aparecem notas amendoadas e do estágio em barrica, tornando-o persistente e austero. 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: 13%vol

Acidez total: 8,5 g/l ac. tartárico

pH: 3,17

Açúcares redutores: 1,8 g/l

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