

# Casal Sta. Maria

## Malvasia 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:** Vinhas plantadas em chão rijo de Colares. Vindima manual tardia, intencional para permitir desenvolver toda a componente aromática do Malvasia. Maceração pelicular em 100 % das uvas durante 6-8 horas. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Defecação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas e battonage até finais de Janeiro. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

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

**Cor:** Cor esverdeada brilhante com reflexos dourados.

**Aroma:** Leves aromas florais característicos da casta, notas de anis e tangerina, fresco e vibrante a expressar bem o terroir agreste onde cresce.

**Paladar:** Sensação imediata de frescura e acidez, notas de laranja e tangerina em compota, final longo e com a característica sensação de salgado predominante da região de Colares.

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

**Gastronomia:** Cremes de sopa que se acrescente nata azeda, sopas frias, peixes com molhos de manteiga com ou sem ervas, pratos de carnes com molho bernaise, Ovos Benedict..

**Teor alcoólico:** 12 %vol.

**Acidez total:** 7,7 g/l ácido tartárico

**pH:** 3,10

**Açúcares redutores:** 2,0 g/l

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