

Casal Sta. Maria

Riesling 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 tardia, intencional para permitir desenvolver toda a componente aromática do Riesling. Maceração pelicular em 50% 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 até finais de Janeiro. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

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

Cor: Cor pálida, de reflexos esverdeados visíveis.

Aroma: Leves aromas florais característicos da casta, notas de melado e compota de pêra, fresco e atlântico já com leves notas de querosene.

Paladar: Sensações florais e ligeiro apetroado, bem texturado e com uma acidez refrescante.

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

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Teor alcoólico: 12 %vol.

Acidez total: 7,7 g/l ácido tartárico

pH: 3,03

Açúcares redutores: 1,5 g/l

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