

Casal Sta. Maria

Sauvignon Blanc 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. 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% Sauvignon Blanc. **Classificação:** Regional Lisboa

Cor: Citrina brilhante.

Aroma: Jovem, muito aromático e intenso com notas de lima, melão verde, espargos e pimenta branca.

Paladar: Acidez envolvente e viva, notas herbáceas típicas da variedade e do terroir. O meio de boca tem peso e equilíbrio com textura, doçura e persistência a dar suporte à acidez.

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

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Teor alcoólico: 13 %vol.

Acidez total: 6,7 g/l ácido tartárico

pH: 3,2

Açúcares redutores: 1,5 g/l

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