

# Casal Sta. Maria

## Touriga nacional & Merlot 2013



**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 por casta. Fermentação em pequenas cubas abertas com remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estágio em cascos de carvalho francês usadas, durante 12 meses.

**Castas:** Touriga nacional & Merlot

**Classificação:** Regional Lisboa

**Cor:** Vermelha com boa intensidade.

**Aroma:** Notas de especiarias, balsâmico, floral, cedro, boa intensidade aromática num conjunto equilibrado e de grande complexidade. O Merlot faz-se sentir com notas de pimenta verde e chocolate.

**Paladar:** Taninos maduros e macios do Merlot são o esqueleto deste vinho que é preenchido com a frescura e a fruta vermelha da Touriga Nacional. No final reaparecem os sabores de cedro da barrica e que dão elegância e persistência ao conjunto.

**Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 18-20°C e tem longevidade até 2017

**Vedante:** Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

**Teor alcoólico:** 13% vol

**Acidez total:** 6,19 g/l ac.tartárico

**pH:** 3,37

**Açúcares redutores:** 1,4 g/l

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