

# Casal Sta. Maria

## Merlot 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, com criteriosa selecção das uvas na vinha e na adega. Maceração pré-fermentativa e fermentação em pequenos lagares abertos com remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa (Cuvaision). Estágio em barricas de carvalho Francês usadas de 225L durante 8 meses. Do lote geral de Merlot foram seleccionadas criteriosamente as barricas que compõem este vinho.

**Classificação:** Regional Lisboa

**Aroma:** Fresco, com notas de pimentos vermelhos assados, chocolate e notas de cacau.

**Paladar:** Taninos bem firmes, fresco e elegante, boa acidez típica da região. Na boca sedoso, com notas de pimentos e chocolate, profundo, com final longo e temperado com notas de baunilha e especiarias do estágio em barrica.

**Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16-18°C e tem longevidade até 2025

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

**Teor alcoólico:** 12,5% vol

**Acidez total:** 5,81 g/l ac.tartárico

**pH:** 3,32

**Açúcares redutores:** 0,6 g/l

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