



CASAL *Sta.* MARIA

THE MOST WESTERN VINEYARDS OF EUROPE

MERLOT 2015

Vinhas: Uvas provenientes das vinhas originais plantadas pelo Sr. Barão Bodo von Bruemmer nos campos mais abaixo no Casal Sta. Maria.

Ano: O inverno foi frio e muito chuvoso na época de crescimento, desde Abril a Julho. Mais tarde o Agosto veio-se a revelar quente e seco, com a época de vindima a ser afectada pela precipitação médio-alta. Não obstante, foi o ano mais produtivo da década, equiparando-se a 2020. Baixo ph e maturação difícil foram as duas principais observações deste ano.

Vinificação: As uvas vindimadas à mão passaram por um rigoroso processo de seleção na vinha e na adega. Após ligeiro esmagamento das uvas, seguiu-se de uma maceração a frio em pequenos lagares abertos, onde posteriormente foi feita a fermentação com remontagens diárias. Após ter acabado a fermentação, os lagares foram fechados e mantidos assim durante 2 semanas. O vinho estagiou por 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês de

Adraga Explorações Vitivinícolas, Lda
Casal de Santa Maria Nº18/20, Casas Novas 2705-177, Colares. Portugal
geral@casalstamaria.pt T (+351) 21 929 2117

www.casalstamaria.pt

225L e 500L.

Comentário do Enólogo: Fresco, com notas de pimentos vermelhos, chocolate e notas de cacão. No paladar, taninos bem firmes, elegante, com uma boa acidez proveniente da região. Apresenta ainda profundidade, com final de boca longo e temperado com notas de baunilha e especiarias do estágio em barrica.

Consumo: Deve ser consumido a 16-18°C. Tem um potencial de envelhecimento em garrafa até 2026

Ano: 2015 - **Região:** Lisboa - **Varietades:** Merlot - **Álcool:** 13,5% - **Acidez Total:** 5.15g/l - **pH:** 3,54 - **Açúcares Residuais:** 0,6g/l