



CASAL *Sta.* MARIA

THE MOST WESTERN VINEYARDS OF EUROPE

BRUMA, TINTO 2016

Vinhas: Uvas provenientes das nossas vinhas originais, plantadas em 2006 pelo Barão Bodo von Bruemmer

Ano: O inverno foi quente e chuvoso, resultando num abrolhamento bastante precoce. O ciclo vegetativo até ao fecho do cacho foi longo e bastante atribulado devido a uma primavera fria e extremamente chuvosa, onde o oídio foi ameaça constante. O Verão apenas se fez sentir no final de Agosto, sendo que a vindima foi tardia.

Enologia: As uvas vindimadas à mão, são cuidadosamente selecionadas na vinha e na adega. Após ligeiro esmagamento das uvas, seguiu-se de uma maceração a frio em cubas de INOX abertas durante 3 dias. A fermentação levou 2 semanas com remontagens diárias. Após a fermentação ter acabado, os lagares foram fechados e mantidos assim durante 2 semanas. O vinho estagiou por 14 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês de 225L.

Colheita: 2016 - **Região:** Lisboa - **Variedades:** Touriga Nacional, Merlot - **Álcool:** 13% - **Acidez total:** 5,21 g/l - **pH:** 3,42 - **Açúcares Residuais:** 1,1g/L

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

Comentário do Enólogo: Aroma intenso com notas a especiarias, balsâmico, floral e cedro. Da casta Merlot subressaem os aromas com notas a pimenta verde e chocolate. Na boca, taninos macios e maduros, preenchido com a frescura e a fruta vermelha típica do Touriga Nacional. Apresenta um final de boca elegante e persistente.

Consumo: Deverá ser bebido a cerca de 18-20°C.



Andreas Larsson

"Cor rubi profunda e média. Nariz puro com alguma evolução, maturação moderada e aromas a frutos vermelhos com algumas ervas secas e notas de folhas de chá. Na boca é fresco, arredondado, com corpo médio, tanino macio, atraente fruta vermelha e final bastante longo. Um estilo contido e elegante." **89/100 pts** (Ano 2015)