



CASAL *Sta.* MARIA

THE MOST WESTERN VINEYARDS OF EUROPE

Colheita Tardia 2016

Vinhas: Uvas provenientes das vinhas plantadas nas encostas da praia da Adraga.

Ano: The winter was hot and rainy, resulting in a very early sacking. The vegetative cycle to the close of the bunch was long and quite troubled due to a cold and extremely rainy spring, where powdery mildew was a constant threat. The summer was only felt at the end of August, and the harvest was late.

Vinificação: Vindima manual com selecção criteriosa das melhores uvas, tanto na vinha como na adega. As uvas são deixadas intencionalmente a amadurecer até finais de Outubro. Após um ligeiro esmagamento, seguiu-se uma maceração pelicular durante 12 horas. A fermentação foi feita em barricas velhas de carvalho francês, sendo interrompida com o frio.

Comentário do Enólogo: Apresenta uma cor dourada com reflexos âmbar a sobressairem. Aroma a fruta cristalizada, marmelada e pêssegos maduros. De notar ainda um leve toque

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

amendoado, a casca de tangerina e maçãs reinetas. Apresenta uma textura oleosa, a doçura melada que juntamente com a sua acidez crocante e o ligeiro toque final a folhas de tabaco lhe dá complexidade e estrutura.

Consumo: Deve ser consumido a cerca de 8-10°C.

Robert Parker

"Este é um ótimo Petit Manseng, com intenso aroma a pêssegos e damascos. Com uma equilibrada concentração, este vinho apresenta um sabor bastante agradável e também uma boa estrutura. Longo e intenso no final, com o potencial de envelhecer bastante bem." **94/100 pts** (vintage 2015)


WINE ADVOCATE

Ano: 2016 - **Região:** Lisboa - **Varietades:** Petit Manseng - **Álcool:** 12% - **Acidez Total:** 8,7g/l - **pH:** 3,21 - **Açúcares Residuais:** 125g/l