



CASAL *Sta.* MARIA

THE MOST WESTERN VINEYARDS OF EUROPE

## RAMISCO, DOC COLARES 2010

**Vinha:** Vinhas pré-filoxera, plantadas algures no século XIX. Tipicamente localizadas em dunas arenosas pré-históricas nas falésias sobre o Atlântico, as vinhas não enxertadas estão profundamente enraizadas na camada de argila que normalmente se encontra entre uma profundidade de 2 a 4 metros. Estas videiras são conduzidas como arbustos no solo.

**Ano:** Foi um ano quente com valores acima da média, no que toca a temperaturas máximas e mínimas dentro do normal. Em relação à precipitação, esta teve valores superiores ao normal, sendo classificado com ano mais chuvoso da década. Em Colares a precipitação teve maior intensidade no primeiro e quarto trimestre do ano. Durante a Primavera, os valores de precipitação andaram dentro da normalidade. Verão seco com temperaturas elevadas. A vindima foi quente com temperaturas altas permitindo uma vindima ligeiramente mais cedo e com maturações fenólicas muito interessantes.

**Ano:** 2010 - **Denominação:** DOC Colares - **Variedades:** Ramisco - **Álcool:** 12% - **Acidez Total:** 4,69 g/l - **pH:** 3,80  
**Açúcares Residuais:** <0,6g/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](http://www.casalstamaria.pt)

**Vinificação:** As uvas foram colhidas à mão no final do mês de Outubro, passando por uma fermentação natural, ficando 2 semanas em "cuvação". Estágio de 6 anos em cascos de madeira antigos (madeira exótica brasileira; ex: Mahogany) de 3.000L, seguindo-se de mais 2 anos em barricas de Carvalho francês de 225L. Antes do seu lançamento, fica ainda mais 1 ano em garrafa.

**Comentário do Enólogo:** Sabores delicados de madeira exótica com notas picantes, matéria orgânica complexa, cogumelos e resina de cedro das florestas de Sintra. Notas salgadas do Atlântico com um sabor a iodo muito interessante e algumas frutas vermelhas. De paladar suave e aveludado, com cogumelos e sabor a iodo, taninos suaves mas firmes com uma acidez crocante e muito elegante, sabor residual de pinhões e resina de cedro, boa concentração.

**Consumo:** Deve ser bebido por volta dos 17 °C. Para ser aberto em 2020, embora o vinho melhore em garrafa depois de 15 anos.

**Andreas Larsson - BlindTasted**

*"Cor rubi média e profunda com aro maduro. O nariz é complexo, evoluído e balsâmico, com notas de frutos secos, muito floral com notas de especiarias doces (...). Um estilo tradicional, com classe e complexidade."* **92/100 points** (Ano 2009)

**Robert Parker**

*"Outro belo Ramisco deste produtor, é elegante, mostrando uma admirável delicadeza no palato médio. Texturizado com veludo, é muito sensual também. (...) O vinho tem um toque muito borgonhês. Vai envelhecer bem, provavelmente melhor do que o previsto."* **94/100 pts** (Ano 2009)