



CASAL *Sta.* MARIA

THE MOST WESTERN VINEYARDS OF EUROPE

MAR DE ROSAS 2019

Vinha: Uvas vindimadas de diferentes parcelas de vinha do Casal Sta. Maria. As videiras foram preparadas nos últimos 3 anos para a produção de uvas para este vinho.

Ano: O ano 2019 classificou-se como sendo um ano quente e seco. Os valores médios de temperatura máxima do ar foram quase sempre acima da média, tendo sido o mês de Maio, o mês que mais se destacou. Em relação aos níveis de precipitação, estes foram na maioria dos meses inferiores aos valores normais esperados na região. Do ponto de vista vitícola e enológico, é considerado um ano de baixa produção, mas de muito boa qualidade.

Enologia: Como em todos os vinhos do Casal Sta. Maria a vindima é sempre manual, no campo e na adega existe um enorme esforço de seleção dos melhores cachos e bagos. Prensagem ligeira, evitando macerações peliculares, o mosto decanta cerca de 48h em depósito de inox. Fermentação em barricas usadas e novas de carvalho francês de 228L e 500L. estagia em barrica cerca de 10 meses com "battonage".

Colheita: 2019 - **Região:** Lisboa - **Varietades:** Touriga Nacional, Pinot Noir, Syrah - **Álcool:** 13% - **Acidez Total:** 7,8g/l - **pH:** 3,1
Açúcares Residuais: 2,5g/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: Cor salmão aberta. Nariz complexo com notas atlânticas, frutos vermelhos e elegância do carvalho francês. Sabor refinado e aveludado com notas salgadas e acidez crocante. Final longo e intenso

Consumo: Deve ser bebido entre 8-10°C. deve ser aberto entre agosto 2020 / setembro 2021



"Entrada meteórica para o topo dos rosés portugueses. Estreia bem conseguida, resultado do esforço assumido da casa e do enólogo de produzir vinhos de classe mundial" 18,5 / 20
Grande Prémio "Escolha da Imprensa" 2018 

RobertParker

"O Mar de Rosas 2018 é um rosé de nível superior com uma cor salmão pálida. Mostrando profundidade fina, aromáticos complexos e uma mistura de sabores secos alternando entre frutas vermelhas e carne bovina, isso é feito com perfeição. É maravilhosamente fresco." 90/100 pts 