



CASAL *Sta.* MARIA

THE MOST WESTERN VINEYARDS OF EUROPE

PINOT NOIR 2018

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

Ano: Um ano em que a precipitação e a temperatura estiverem dentro da normalidade, com exceção de 3 dias em Agosto em que ocorreu um pico de temperatura, que veio a provocar escaldão nalgumas das nossas vinhas. Durante a maturação das uvas o tempo esteve quente e seco, condições favoráveis a uma boa floração evitando problemas fitossanitários nas uvas. Agosto trouxe o típico nevoeiro de colares e temperaturas mais frescas. Este conjunto de fatores climáticos originou cachos pequenos, muito concentrados traduzindo-se em vinhos equilibrados e muito aromáticos.

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 durante 5 dias. A fermentação levou 3 semanas com remontagens diárias. Após a fermentação ter

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

acabado, os lagares foram fechados e mantidos assim durante 2 semanas. O vinho estagiou por 15 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês de 225L e 500L.

Comentário do Enólogo: Aroma rico, com notas a amoras, pinheiro e hortelã, complexo e rico como uma floresta na Primavera. Entrada fresca com notas a fruta vermelha, várias camadas de sabores com uma acidez crocante e notas a baunilha da madeira. Boa estrutura e um longo final de boca.

Consumo: Deve ser consumido a 8-10°C. Tem um potencial de envelhecimento em garrafa até 2036.

Ano: 2018 - **Região:** Lisboa - **Varietades:** Pinot Noir - **Álcool:** 13% - **Acidez Total:** 5.64g/l - **pH:** 3,62 - **Açúcares Residuais:** 0,8g/l