



CASAL *São* MARIA

THE MOST WESTERN VINEYARDS OF EUROPE



Adraga Explorações Vitivinícolas Lda.

Rua Principal 18/20, Casas Novas | 2705-177 Colares, Portugal
(+351) 21 929 2117 | geral@casalstamaria.pt | www.casalstamaria.pt

Colares
DOC

Ramisco

VINHAS: 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: 2014 foi um ano com temperaturas muito altas e com precipitação muito acima da média. O ciclo da videira foi bastante bom até à data da vindima mas durante a mesma houve uma precipitação fora do normal danificando bastante as uvas da região mas felizmente o ramisco é uma casta adaptada a este tipo de clima possibilitando uma vindima em boas condições apesar de tardia.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram colhidas à mão no final do mês de outubro, passando por uma fermentação natural, ficando 2 semanas em maceração pós-fermentativa. Estágio de 6 anos em toneis de mogno brasileiro de 3.000L,

seguindo-se 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 16-18°C. Para ser aberto em 2021, embora o vinho melhore em garrafa depois de 15 anos.

ENOLOGIA: Jorge Rosa Santos e António Figueiredo.

Colheita: 2014 | **Região:** Lisboa | **Denominação:** DOC Colares | **Variedades:** Ramisco | **Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 6,1g/l | **pH:** 3,7 | **Açúcares Residuais:** <0,6g/l

Capacidade: 500ml | **Garrafas/Caixa:** 3 | **Caixas/Fiada:** 11 | **Fiadas/Paleta:** 12 | **Caixas/Paleta:** 132 | **EAN Garrafa:** 5600287207069 | **EAN Caixa:** 15600287207066

Prémios e Classificações Anteriores:

- 94/100 pontos – Robert Parker (2009)
- 90/100 pontos – Aníbal Coutinho (2010)
- Prémio “O Melhor de Portugal” 2020 – Revista Grandes Escolhas (2010)

