



CASAL *Sta.* MARIA

THE MOST WESTERN VINEYARDS OF EUROPE

## MALVASIA DE COLARES, DOC COLARES 2015

Vinhas: Vinhas pre-filoxera da variedade Malvasia de Colares, plantadas algures no século XIX. Tipicamente localizadas em dunas de areia pré-históricas localizadas nas falésias sobre o Atlântico, as vinhas unhas estão profundamente enraizadas numa camada de argila que se encontra normalmente a uma profundidade de 2 a 4 metros. Estas vinhas são conduzidas como arbustos.

Ano: No geral foi um Inverno frio e muito chuvoso na época de crescimento, desde Abril a Julho. Mais tarde o Agosto veio-se a revelar quente e seco, com a época de vindima a ser afectada pela precipitação médio-alta. Não obstante, foi o ano mais produtivo da década, equiparando-se a 2010. Baixo pH e maturação difícil foram as duas principais observações deste ano.

Vinificação: As uvas colhidas à mão passaram por um rigoroso processo de selecção na vinha e na adegas. Após um ligeiro esmagamento e apenas 6h de maceração

Ano: 2015 - Designação: DOC Colares - Variedades: Malvasia de Colares - Álcool: 12% - Acidez Total: 7.6g/l - pH: 3,32  
Açúcar Residual: 1,9g/l

Adraga Explorações Vitivinícolas, Lda  
Casal de Santa Maria N°18/20, Casas Novas 2705-177, Colares. Portugal  
geral@casalstamaria.pt T (+351) 21 929 2117

[www.casalstamaria.pt](http://www.casalstamaria.pt)

pellicular (foi um ano muito chuvoso), segue-se uma decantação estática de 48h. A fermentação ocorreu naturalmente em barricas de Carvalho francês velhas de 225L. Envelhece em barrica durante 18 meses.

Comentário do Enólogo: Sabor rico com notas atlânticas, fruta branca, amêndoas e mel começam a desenvolver aromas evoluídos a anis, compota de tangerina e polén tostado. Com uma entrada elegante, o vinho transporta todos os sabores do Oceano Atlântico, acidez crocante com toque subtil a tangerina, finalizando com um longo e intenso final de boca.

Consumo: Deve ser consumido a 8-10°C. Tem um potencial de envelhecimento em garrafa até 2033.

Andreas Larsson

*"Cor dourada profunda e média. Nariz intenso, com notas de frutas exóticas, como abacaxi, manga, nozes trituradas, notas florais de carvalho fino. Excelente aderência ao paladar, (...), frescura bem equilibrada e final prolongado. Complexo e em camadas com bastante personalidade."*  
93/100 points



Robert Parker

*"Parece brilhante e longo no final. Profundo e bem trabalhado, acrescenta um sabor ligeiramente a noz. No geral, isso é impressionante."* 90/100 pts