



CASAL *Sta.* 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

PÊNDULO

VINHAS: Uvas provenientes das nossas vinhas originais, plantadas em 2006 pelo Sr. Barão Bodo von Bruemmer, localizadas no Casal Sta. Maria e junto à Praia da Adraga.

ANO: Em contraste com um Abril chuvoso, com alguma pressão de doença na vinha, tivemos uma Primavera e início de Verão muito quentes. Em Colares, tivemos um ano de produção médio-baixo, com poucos cachos, mas excelente floração. A vindima iniciou-se durante o mês de Agosto, encoberta pela neblina de Sintra, e decorreu até meados de Outubro. Os brancos estão muito aromáticos e equilibrados, enquanto os tintos têm boa definição de fruta e excelente concentração.

VINIFICAÇÃO: Uvas foram vindimadas à mão, que descansam 24h na sala de frio. São depois cuidadosamente seleccionadas na adega e após desengaço/esmagamento, são prensadas a frio para evitar reacções de

oxidação. A fermentação ocorre em barricas de carvalho francês de 225L, durante cerca de 12 meses.

COMENTÁRIO DO ENÓLOGO: Vinho de cor amarelo-palha e de aspecto brilhante, apresenta aromas ricos de fruta de caroço, ligeira salinidade e leves notas de pastelaria. No paladar mostra-se vibrante e envolvente, com acidez refrescante e muita cremosidade. O final longo e intenso, empresta-lhe uma dimensão gastronómica.

CONSUMO: Deverá ser bebido a cerca de 8-10°C e pode beneficiar de estágio em garrafa durante 10 anos.

ENOLOGIA: Jorge Rosa Santos e António Figueiredo.

VITICULTURA: José Ribeiro Corrêa.

Colheita: 2020 | **Região:** Lisboa | **Varietades:** Castas autóctones | **Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 6,8g/l | **pH:** 3,40 | **Açúcares Residuais:** 2,4g/l

Capacidade: 750ml | **Garrafas/Caixa:** 6 | **Caixas/Fiada:** 7 | **Fiadas/Paleta:** 12 | **Caixas/Paleta:** 84 | **EAN Garrafa:** 5600287114213 | **EAN Caixa:** 15600287114210

