

# Casal Sta. Maria

## Arinto 2013



**Região:** Colares/Sintra

**Solo:** Com exposições variadas, a vinha desenvolve-se em solos de origem granítica (granito rosado), textura grosseira a média e pH a rondar a neutralidade.

**Clima:** Pela proximidade do mar, o clima é ameno, sendo as temperaturas médias no Inverno raramente inferiores a 10°C., e no Verão superiores a 25°C. A precipitação distribui-se pelo Outono, Inverno e início da Primavera rondando os 600mm anuais. Os ventos marítimos, por vezes intensos, estão quase sempre presentes.

**Vinificação:** Vindima manual. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Defecação estática, fermentação a temperaturas baixas em cuba inox seguida de estágio e battonage sobre borras finas até finais de Janeiro. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

**Castas:** 100% Arinto. **Classificação:** Regional Lisboa

**Cor:** Cor esverdeada com reflexos dourados.

**Aroma:** Notas cítricas, exuberante e fresco, maçãs verdes e floral.

**Paladar:** Acidez crocante e texturado mantêm-se as sensações cítricas, final de boca fresco e com leve salgado devido à proximidade do atlântico.

**Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 6-8°C.

**Vedante:** Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

**Teor alcoólico:** 12,5 %vol.

**Acidez total:** 8,0 g/l ácido tartárico

**pH:** 3,26

**Açúcares redutores:** 3,5 g/l

**Enólogo Responsável:** Jorge Rosa Santos (geral@casalstamaria.pt)