

ADRAGA, Explorações Vitivinícolas, Lda.

Casal de Santa Maria 2705 - 177 Casas Novas / Colares

Portugal

Tel. +351.219.292.117 Fax. +351.219.290.465 Mail: marquesdeadraga@gmail.com

adraga.comercial@gmail.com

Casal Sta. Maria Branco 2010

Vinho Regional Lisboa



Região: Almoçageme/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 por casta. Maceração pelicular das castas Chardonnay e Alvarinho. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Defecação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Fevereiro.

Formação do lote: Ligeira filtração e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Castas: Chardonnay, Alvarinho e Sauvignon Blanc.

Cor: Esverdeado com reflexos palha brilhante.

Aroma: Jovem, muito intenso e com complexidade. Sobressaem notas de mineralidade com alguma fruta tropical madura, frutos arbóreos de caroço e florais.

Paladar: Ataque cremoso, bom volume, acidez refrescante profundo e persistente.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 08-10°C.

Vedante: Garrafas vedadas com rolha de cortiça natural.

Potencial de envelhecimento: até final de 2012.

Teor alcoólico: 13,4 %vol.

Acidez total: 6,5 g/l ácido tartárico

pH: 3,17

Açúcares redutores: 1,9 g/l

Anidrido Sulfuroso Total: 100 mg/l

Número do Lote: L2-B

Produção (garrafas): 5.800; Engarrafado em: Abril de 2011; Comercializado a partir de: Abril de 2011

Enólogo Responsável: Rui Cunha (ruicunha@secretspotwines.com)