

ARENÆ

RAMISCO 2008
DO COLARES
TINTO

COLHEITA	2008
PRODUÇÃO	190 Magnum
DESIGNAÇÃO	D.O.C. Colares
REGIÃO	COLARES – Sintra - Portugal <i>Localizada entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, a 25 km de Lisboa. É umas das mais antigas regiões demarcadas do país (1908), a mais ocidental do continente Europeu e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos de Portugal.</i>
CASTAS E SOLOS	Ramisco <i>Casta nobre e autóctone da região, plantada em pé-franco, nos característicos solos arenosos, livres de filoxera, a menos de 1 km da Costa Atlântica e a uma média de 110 m de altitude.</i>
CLIMA	<i>Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas, ventos fortes e salgados. A presença da Serra de Sintra, a Sul, conduz à formação de nevoeiros e à manutenção de humidades relativas altas.</i>
VITICULTURA	<i>Sistema de condução livre, com cordões rastejantes sobre a areia. Utilização de pequenos troços de cana –pontões- para levantamento dos cachos no Verão. Protecção dos ventos com paliçadas de cana seca e muros de pedra solta.</i>
VINIFICAÇÃO	<i>Vindima no início de Outubro. Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “curtimento”, com desengace a 50%, fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (26°-28°C) e remontagem cuidadosa. O processo de estágio decorreu ao longo de 5 anos, passando primeiro o vinho por grandes tonéis de madeiras exóticas, seguindo-se pequenas barricas de carvalho e, por fim, o estágio em depósito e em garrafa. Engarrafado em Outubro de 2016.</i>
NOTAS DE PROVA	<i>Quando jovem apresenta cor rubi e grande agressividade taninosa, características que se vão esbatendo ao longo do estágio. Nariz muito característico da casta, relacionado com ginja e leve resina de cedro. Na boca apresenta carácter Atlântico e balsâmico. Textura seca e austera com uma acidez mineral vincada.</i>
POTENCIAL DE GUARDA	Até 20 anos.
SUGESTÕES DE CONSUMO	<i>Casa muito bem com assados de carne, caça e cogumelos. Beneficia com a abertura prévia da garrafa e/ou decantação e deve ser servido a uma temperatura de 18°-19 °C.</i>
ENOLOGIA	Francisco Figueiredo (enologia@arcolares.com)
NOTAS ANALÍTICAS	Álcool: 12,5 % alc/Vol // Acidez total: 5.6 g/L // Acidez volátil: 0,88 g/L pH: 3,6 // SO ₂ livre/total: 20/46 mg/L // Açúcar Residual: < -- g/L