

Hélder Cunha Fine Wines

Monte Cascas Ramisco de Colares

RED 2014 · COLARES DOC

100% Ramisco (pé-franco na areia, vinhas com mais de 80 anos)

Notas de Prova

COR

Vermelho ligeiro

AROMA

Notas vegetais, de terra e rosas murchas.

NA BOCA

Elegante e austero — terra e minerais em equilíbrio, fim longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

A copo, cogumelos, filet mignon.

SERVIÇO

14° · Guarda: 40 anos (2025–2065)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2009

A VINHA

Vinhas a 0,9–1 km da costa atlântica (106–111 m), com mais de 80 anos, pé-franco em areia.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordões horizontais na areia, levantados por "pontões" 6–8 semanas antes da vindima

CLIMA E SOLO

Influência atlântica: verões frescos e húmidos, nevoeiros e ventos salgados; areia sobre chão rijo argiloso.

COLHEITA

100% colheita manual na 2ª-3ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Parcial desengace (30%) e esmagamento para lagar; 3 dias de maceração a frio; 12 dias de fermentação com controlo de temperatura; pisa suave 2× por dia; 22 dias de cuvaison; fermentação malolática em barricas novas.

ESTÁGIO

18 meses em carvalho francês

ÁLCOL		ACIDEZ TOTAL		ACIDEZ VOLÁTIL		AÇÚCAR RESIDUAL		PH	
11%		6,69 g/L		0,9 g/L		<0,6 g/L		3,46	
GARRAFA	La Divine	ALTURA	308,9 mm			FIADAS/PALETE	10		
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	92 mm			GARRAFAS/PALETE	300		
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	3			CAIXAS/PALETE	100 cxs		
EAN GARRAFA	5600292865254	PESO CAIXA	5,27 kg			PESO PALETE	560 kg		
EAN CAIXA	35600292865255	DIM. CAIXA	336x320x120 mm			DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm		
PESO GARRAFA	1005 g	CAIXAS/FIADA	10						