



VINHA DO MOSTEIRO DE SANTA MARIA DO MAR

SANTA MARIA DO MAR MONASTERY'S VINEYARD

A Vinha do Mosteiro de Santa Maria do Mar foi adquirida pela Câmara Municipal de Cascais, em 2017, com o objetivo de recuperar o vinho de Carcavelos no concelho. A vinha foi replantada em 2019 com as castas tradicionais deste vinho generoso num terreno com as condições ótimas para o crescimento das uvas: solos argilo-calcários e proximidade ao mar. Cultivada em modo biológico e regenerativo, com práticas que promovem o sequestro de carbono no solo e aumentam a biodiversidade, a vinha do Mosteiro tem 2,7 hectares e é constituída pelas seguintes castas:

The Santa Maria do Mar Monastery's Vineyard was acquired by the Cascais City Hall in 2017 with the aim of restoring Carcavelos wine in the municipality. The vineyard was replanted in 2019 with the traditional varieties of this fortified wine on land with optimal conditions for growing grapes: clay-limestone soils and proximity to the sea. Cultivated organically and regeneratively, with practices that promote carbon capture in the soil and increase biodiversity, the vineyard of the Monastery covers 2.7 hectares and is made up of the following grape varieties:



CASTAS BRANCAS

A casta **Galego Dourado** é a mais característica da Região de Carcavelos. Pouco produtiva e sensível às doenças provocadas pelos fungos, é considerada com potencial para a produção de vinhos de qualidade, nomeadamente generosos. Os seus mostos apresentam acidez média e pouca tendência para a oxidação. Conseguem vinhos de cor e aroma intensos, elevado nível alcoólico e aptos para o envelhecimento.

A casta **Ratinho** resulta do cruzamento natural das castas Malvasia Fina e Síria. No princípio do século XX, integrava o grupo de castas muitas vezes denominadas por “Boais”. Dá origem a vinhos pouco ácidos e com bom nível alcoólico. É particularmente sensível à *podridão cinzenta*, uma doença provocada por fungos.

A casta **Arinto** está presente nas principais regiões vitivinícolas de Portugal. Amadurece tardiamente e é medianamente sensível às doenças provocadas por fungos. Esta casta diferencia-se pelo equilíbrio entre o álcool e a acidez e também pelos aromas primários intensamente frutados e os citrinos. Apresentam grande potencial de envelhecimento.

WHITE VARIETIES

The **Galego Dourado** grape variety is the most characteristic of the Carcavelos Region. Not very productive and sensitive to diseases caused by fungi, it's believed to have the potential to produce high-quality wines, particularly fortified ones. Its musts have medium acidity and a low tendency to oxidation. They produce wines with an intense color and aroma and high alcohol level, suitable for aging.

The **Ratinho** grape variety results from the natural crossing of the Malvasia Fina and Syria grape varieties. At the beginning of the 20th century, it was part of the group of grape varieties often called “Boais.” It produces low-acid wines with a good alcohol level. It is particularly sensitive to gray rot, a disease caused by fungi.

The **Arinto** grape variety is present in the main wine-growing regions of Portugal. It ripens late and is moderately sensitive to diseases caused by fungi. This variety stands out for its balance between alcohol and acidity and for its intensely fruity and citrus primary aromas. It has great aging potential.



CASTAS TINTAS

A **Castelão** é uma das castas tintas mais representativas de Portugal. Com excelente capacidade de adaptação às condições ambientais, é uma casta vigorosa, que faz plantas robustas e que produz vinhos de cor e teor alcoólico razoáveis, de acidez média.

A casta **Preto Martinho (ou Amostrinha)** de maturação média é uma variedade sensível à *podridão cinzenta*. Tem um aroma frutado e pouco concentrado, sem maceração que produz mostos rosa-claros, frutados e frescos de grande elegância. Com alguma maceração, produz vinhos de sabor profundo a fruta vermelha, tensos e de boa permanência na boca.

A casta **Trincadeira** vigorosa e de produção tardia, tem um bom rendimento, mas é muito sensível aos fungos oídio e *podridão cinzenta*. Produz mostos de grau alcoólico elevado e média acidez. Consegue vinhos de cor intensa com aromas a frutos maduros, harmoniosos e macios. Tem uma boa capacidade de envelhecimento, particularmente em madeira.

A casta **Molar (Saborinho ou Tinta Negra)** normalmente denominada Molar de Colares tem boa produtividade em solos pobres ou areias. De cor granada, nariz intenso e aromas de morango silvestre, contribui para os vinhos com maior teor alcoólico e menor adstringência.

RED VARIETIES

Castelão is one of the most representative red grape varieties in Portugal. With an excellent capacity to adapt to environmental conditions, it is a hearty varietal, which produces robust plants and produces wines of reasonable color and alcohol content, with medium acidity.

The medium-ripening **Preto Martinho (or Amostrinha)** is a variety sensitive to gray rot. It has a fruity and slightly concentrated aroma, without maceration, which produces light pink, fruity and fresh musts of great elegance. With some maceration, it produces wines with a deep red fruit flavor, tense and lingering in the mouth.

The hearty, late-producing **Trincadeira** variety has a good yield, but is very sensitive to mildew and gray rot fungi. It produces musts with a high alcohol content and medium acidity. It produces intensely colored wines with aromas of ripe, harmonious, soft fruits. It has a good capacity for aging, particularly in wood.

The **Molar (Saborinho or Black Ink)** variety, normally called Molar de Colares, has good levels of productivity in poor soils or sand. Garnet in color, with an intense nose and an aroma of wild strawberry, it produces wines with higher alcohol content and lower astringency.