

TESOUROS

QUINTA DE SANT'ANA

A EXCELÊNCIA DA VITIVINICULTURA

A QUINTA DE SANT'ANA, SITUADA A APENAS 35 KMS A NORTE DE LISBOA, JUNTO A MAFRA, ENCONTRA-SE RODEADA DE VINHA, FLORESTA E POMARES, BENEFICIANDO DE UM ENQUADRAMENTO NATURAL DE BELEZA EXCEPCIONAL. COM UMA PRODUÇÃO DE VINHOS JÁ SIGNIFICATIVA E UMA APOSTA INEQUÍVOCA NA QUALIDADE, A QUINTA TEM RECEBIDO IMPORTANTES PRÉMIOS INTERNACIONAIS



A beleza natural é uma das características principais na Quinta de Sant'Ana

A Quinta de Sant'Ana, fruto de uma fusão cultural, teve ao longo dos anos diversos proprietários de várias nacionalidades, mas todos com um gosto comum: a Natureza. O romantismo da sua história remonta à construção da capela, em 1630, que muitos anos mais tarde foi reatada quando a quinta foi adquirida por um alemão, o Barão von Fürstenberg.

Sobre o que se terá passado na quinta nos primórdios da sua história pouco se conhece, mas sabe-se que a sua adega terá sido edificada na mesma altura da capela. Inclusive, há registos que confirmam que sempre existiu vinha nestas terras. Daí Fürstenberg ter plantado cerca de sete hectares de vinha e reconstruído a quinta, depois de a ter adquirido em 1969.

Membro de uma família aristocrata alemã, o barão era um apaixonado pela paz, pelo silêncio, pela beleza natural, pela estabilidade e pela família. Porém, pouco tempo depois de se ter instalado na Quinta de Sant'Ana com a mulher, Paula Freiin von Ketteler, e com os sete filhos, foi obrigado a partir para a Alemanha, em 1974. Ainda pouco tinha desfrutado do trabalho desenvolvido na propriedade, mas as circunstâncias assim o determinaram. Todavia, a vontade de dar continuidade a

este projecto era muita, pelo que quando a sua filha Ann casou com James Frost, filho de grandes agricultores britânicos, Fürstenberg sugeriu que fossem viver para a Quinta de Sant'Ana.

Actualmente o casal cria os seus sete filhos e gere três projectos: o vinho, o turismo e os eventos, tirando proveito dos dez hectares de vinha, vinte hectares de floresta e dez hectares de pomares e prados selvagens. Os Frosts realizam um sonho pessoal!

UM VINHO SINGULAR

A paixão, dedicação e visão de negócio, aliados a uma situação geográfica com um clima moderado de nevoeiros matinais e tardes quentes, permitiram a James Frost a produção de um vinho com uma complexidade aromática muito própria.

A vindima na Quinta de Sant'Ana é feita manualmente, em caixas pequenas, pisada a pé, à moda antiga, para depois o vinho estagiar em balseiros, cubas de *inox* ou barricas de carvalho francês, aproveitando o que de melhor há na produção tradicional e actual.

O resultado não podia ser melhor e valeu já, na segunda maior competição mundial em

LISTA DE VINHOS

- *Quinta de Sant'Ana Branco, Rosé (2010) e Tinto (2009)*
- *Os vinhos de "Clima fresco" (Verdelho, Alvarinho e Riesling 2010)*
- *Os vinhos de Reserva, 2006 e de homenagem "Barão von Fürstenberg 07"*
- *Sauvignon Blanc 2009*
- *Pinot Noir 2009*

Viena, na Áustria, uma medalha de prata para o vinho branco 2005, e na Mundus Vini, na Alemanha, a medalha de ouro para o vinho "Quinta de Sant'Ana Reserva Tinto 2005".

O QUE TORNA OS VINHOS TÃO ESPECIAIS

CLIMA. A proximidade à Costa Atlântica, situada a apenas 12 km de distância, e a influência da Serra de Mafra, conferem a estes vinhos um microclima único de noites frescas, neblinas matinais e tardes quentes.

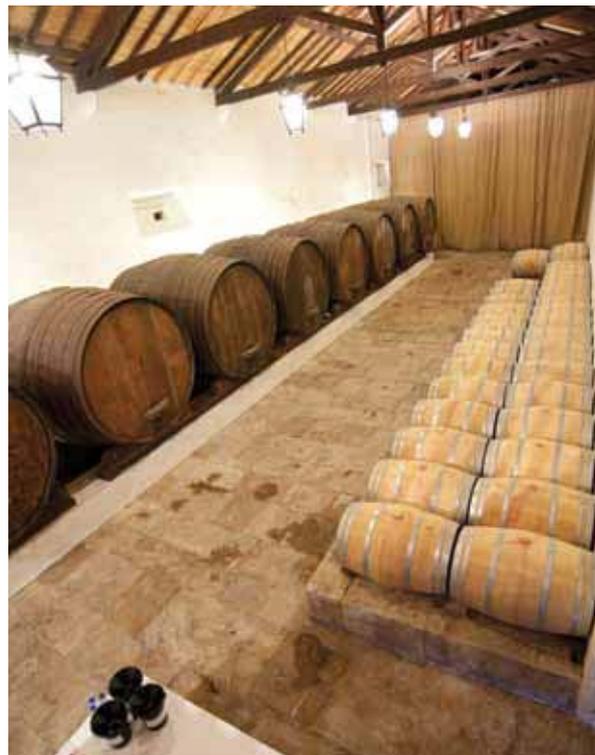
No Verão, as temperaturas rondam, em média, os 32°C de dia e os 16°C durante a noite. Também a influência regular do vento, que se faz sentir especialmente em Agosto, é ideal para a produção de vinho porque impede a propagação de doenças da vinha, normalmente transmitidas através de esporos.

No Inverno, o clima é ameno e a temperatura oscila entre os 15°C e os 0°C. Para além de alguma geada que se forma, por vezes, durante a noite, a época das chuvas decorre, por norma, entre Novembro e Fevereiro.

SOLO. Na Quinta de Sant'Ana, que se encontra a cerca de 100 a 130 metros acima do nível do mar, predominam os solos pesados e profundos, de barro argiloso e arenoso, e de calcário.

O solo superior das encostas da Quinta é um bem precioso e frágil e é, por isso, necessário protegê-lo da erosão através da utilização de uma cobertura vegetal que fornece os nutrientes naturais para as videiras.

Ao mesmo tempo, o excesso de humidade que é retirada do solo reduz também a necessidade da prática de uma agricultura agressiva.



A actividade da Quinta de Sant' Ana está concentrada na produção de vinho, no turismo e nos eventos

SITUAÇÃO GEOGRÁFICA. A Quinta de Sant' Ana beneficia, pela sua localização, de condições geológicas e microclimáticas ideais para o desenvolvimento das suas vinhas. Contudo, a diferença dos tipos de solo que possui e as variações climáticas que regista proporcionam condições distintas de crescimento e de amadurecimento, o que permite que todo o processo seja realizado de forma suave e prolongada. Neste contexto, importa referir que as localizações mais baixas e mais frescas são propícias para os vinhos brancos e que as localizações a Sul, escarpadas e mais quentes, amadurecem os vinhos tintos.

Como todo o processo de produção de vinho é pensado ao mais ínfimo pormenor, para cada parcela é selecionado o porta-excerto, as castas, os clones e os sistemas de condução mais adequados.

VINICULTURA. A qualidade dos cachos de uvas é a condição fundamental para a produção do vinho da Quinta de Sant' Ana e é por isso que James Frost tem especial atenção ao cultivo das vinhas, nomeadamente à elevada densidade das cepas e ao processo de desfolhagem.

Numa viticultura vertical como a que é praticada na Quinta, é importante que todos os anos sejam tomadas medidas redutoras da carga e que as plantas que acolhem os organismos benéficos sejam protegidas.

Para além disso, a vindima só é feita quando as uvas atingem o grau de maturação perfeito, que é apurado mediante análises laboratoriais diárias e provas de bagas escolhidas manualmente.

ADEGA. Na Quinta de Sant' Ana é utilizada a mais moderna tecnologia no que diz res-

peito à produção dos vinhos. Apesar disso, o enólogo da Quinta, António Maçanita, tem uma abordagem mais conservadora em relação ao trabalho desenvolvido na adega, pelo que:

- Os cachos são cuidadosamente verificados e prensados
- Os vinhos tintos são vinificados separadamente em lagares, segundo a casta e a localização geográfica
- Numa fase posterior o vinho é amadurecido durante, pelo menos, 12 meses em barricas francesas novas de 225 litros
- Os vinhos brancos são fermentados a baixas temperaturas e divididos por uma grande pipa de madeira e tanques de aço inoxidável. A estabilização é feita em aço inox
- Antes do vinho ser colocado no mercado, é deixado a maturar na garrafa

SOBRE A QUINTA DE SANT'ANA:

- Localizada 35 Km a norte de Lisboa, no Gradil, junto a Mafra
- Disponibiliza quatro casas de turismo rural
- Integra dez hectares de vinha
- Possui uma capela do século XVII, a infra-estrutura mais antiga da quinta
- Organiza eventos à medida

Quinta de Sant' Ana
Rua Direita 3,
2665-113 Gradil, Mafra,
Tel. 261 963 550
Geral@quintadesantana.com
www.quintadesantana.com