



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA

QUINTA DE SANT'ANA ALVARINHO 2010



FICHA TÉCNICA

País: Portugal

Região: Lisboa

Localização das vinhas: Gradil, Mafra, terreno irregular, as uvas provêm de uma vinha no alto de propriedade, com solos profundos e frescos, a condução de vinha é de systema Smart-Dyson. A exposição solar é poente/nascente.

Clima: Influência do Atlântico, nevoeiros matinais, tardes quentes

Solos: Argilo-Calcário

Tipo: Branco

Castas: 100% Alvarinho

Denominação: Vinho Regional Lisboa

Vinificação: Vindimado manualmente em caixas de 20 Kg. Prensagem suave de cachos inteiros em prensa pneumática, para retirar só o melhor mosto. Defecação durante um dia a 7° C para limpar o mosto. Fermentou em cuba a muito baixas temperaturas (12° C – 14° C).

Envelhecimento: Estagiou 4 meses em cuba de inox e foi imediatamente engarrafado, de forma a manter todo o seu potencial aromático.

Notas de prova: Cor amarela palha brilhante. Aromas distintos de maçã verde. Na boca expressão de fruta, bastante mineral. Meio encorpado, muita frescura, boa acidez com final fresco e persistente.

Gastronomia: Peixe gordo como atum ou salmão com espargos verdes crocantes, cavala ligeiramente fumada. Servir entre 10° C a 12°C.

Teor Álcool: 13% vol

Acidez Total: 5.3 g/l

Acidez Volátil: 0.38 g/l

pH: 2.84

Açúcares Residuais: 1.2 g/l

Produção: 1.256 Garrafas de 0.75 l

Engarrafamento / Lançamento: Fevereiro 2011 / Maio 2011

Viticultura: James Frost

Enologia: António Moita Maçanita

www.quintadesantana.com

James Frost (+351) 96 760 44 96

vinhos@quintadesantana.com