



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA

QUINTA DE SANT'ANA ALVARINHO 2009



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 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 20kg. 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 (10 – 12°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 citrino. Aromas de limão fresco, com suaves notas florais. Na boca expressão de fruta presente, com notas de limão a repetirem-se, meio encorpado, muita frescura, boa acidez com final fresco e persistente

Gastronomia: Deve ser servido à temperatura de 10 – 12°C, a acompanhar pratos de peixe, mariscos ou como aperitivo

Teor Álcool: 12.5% vol

Acidez Total: 6.1 g/l

Acidez Volátil: 0.32 g/l

pH: 2.99

Açúcares Residuais: 3.8 g/l

Produção: 866 Garrafas de 0.75 l

Engarrafamento / Lançamento: Fevereiro 2010 / Julho 2010

Viticultor: James Frost

Enólogo: António Moita Maçanita

www.quintadesantana.com

James Frost (+351) 96 760 44 96

vinhos@quintadesantana.com