



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA

QUINTA DE SANT'ANA VERDELHO 2009



FICHA TÉCNICA

País: Portugal

Região: Lisboa

Localização das Vinhas: Gradil, Mafra, as uvas provêm de duas vinhas de encosta: uma com exposição solar poente/nascente no alto da propriedade com sistema de condução Smart-Dyson, a outra vinha com exposição norte/sul com condução vertical, ambas com solos profundos e frescos

Clima: Influência do Atlântico, nevoeiros matinais, tardes quentes

Solos: Argilo-Calcário

Tipo: Branco

Castas: 100% Verdelho

Denominação: Vinho Regional Lisboa

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20kg. Prensagem suave de cachos inteiros em prensa pneumática, para retirar só o melhor mosto. Defecação durante um dia à 7°C para limpar o mosto. Fermentou 100% em cuba de inox à muito baixas temperaturas (10 – 12°C)

Envelhecimento: Estagiou 4 meses em cuba de inox

Notas de Prova: Aspecto cristalino brilhante. Aroma fresco, notas de lima, alguma ervilha. Ataque com acidez presente com alguma textura, lima domina, terminando com boa persistência

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

Teor Álcool: 13.0% vol

Acidez Total: 5.2 g/l

Acidez Volátil: 0.4 g/l

pH: 2.95

Açúcares Residuais: 1.8 g/l

Produção: 1.130 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