



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](http://www.quintadesantana.com)

James Frost (+351) 96 760 44 96

[vinhos@quintadesantana.com](mailto:vinhos@quintadesantana.com)