



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA

QUINTA DE SANT'ANA RIESLING 2010



FICHA TÉCNICA

País: Portugal

Região: Lisboa

Localização das vinhas: Gradil, Mafra, vinha de ligeira encosta. Exposição solar norte/sul, solos fundos e frescos

Clima: Influência do Atlântico, nevoeiros matinais, tardes quentes

Solos: Argilo-Calcário

Tipo: Branco

Castas: 100% Riesling

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 baixas temperaturas (10° C – 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 amarelo claro brilhante, com nuances esverdeadas. Aromas de toranja, lima e limão com uma nota ligeira a petróleo. Ataque fresco, muito mineral com uma textura fina. Persistente, fresco até ao fim. Servir fresco, entre 10° C – 12° C.

Gastronomia: Entradas frias, peixes grelhados, frutos do mar, saladas exóticas com vinagrete de limão.

Teor álcool: 12.5% vol

Acidez total: 5.8 g/l

Acidez volátil: 0.44 g/l

pH: 2.79

Açúcares Residuais: 2.3 g/l

Produção: 4.169 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