



HOMENAGEM A BARÃO VON FURSTENBERG



2021 Lisboa, Portugal Quinta de Sant'ana mafra Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Álcool	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Acidez	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Taninos	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Corpo	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

13%

UVAS

Aragonêz, Merlot

AROMAS



Ameixa

ORIGEM

O terroir de Lisboa combina solos argilo-calcários, influência atlântica e um clima mediterrâneo moderado, originando vinhos frescos, equilibrados, aromáticos e de grande expressão.



AMADURECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas.



COMO FOI FEITO

Vindima manual em caixas de 20kg. Desengace e esmagamento suave.



Após o desengace e o esmagamento, as uvas são cuidadosamente transportadas para um depósito de fermentação em aço inoxidável por um tapete rolante. Após a maceração a frio e a fermentação, o vinho faz uma longa maceração pós-fermentativa com remontagens suaves.

HARMONIZAÇÃO



Carnes vermelhas



Massas