



QUINTA DE SANT'ANA MAFRA BRANCO



2024 Lisboa, Portugal Quinta de Sant'ana mafra Branco

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

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



TEMPERATURA

08 - 10°C

GRADUAÇÃO ALC

12%

UVAS

85% Fernão Pires, 15% Arinto

AROMAS



Cítricos



Floral



Lavanda

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



Arinto 6 meses em barricas de carvalho francês antes de se proceder o blend dos dois lotes e ao engarrafamento.

COMO FOI FEITO

As uvas foram vindimadas à mão em várias passagens pela vinha, de modo a manter a acidez e a frescura em algumas passagens e a riqueza da fruta noutras.



As uvas chegam à adega em caixas de 20kg, seguindo-se o desengace e a prensagem suave dos bagos inteiros na prensa pneumática para extrair o melhor mosto, que é deixado a repousar durante um dia a 10°C para decantar o sumo.

O Fernão Pires foi fermentado em cubas de aço inoxidável a temperaturas muito baixas (12/13°C) com leveduras indígenas, enquanto o Arinto fermentou em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO



Carnes Brancas



Peixes



Queijos