



QUINTA DE SANT'ANA MAFRA RIESLING



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

100% Riesling

AROMAS



Toranja



Pêra



Floral

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

Sem passagem por madeira.



COMO FOI FEITO

Vindima manual, uvas transportadas em caixas de 20kg até à adega, onde os cachos, inteiros, são sujeitos a uma prensagem suave, de modo a obter um mosto de qualidade superior.



Decantação a frio durante 24 horas inox e passagem a limpo para outro depósito de inox. Fermentado com leveduras indígenas a baixas temperaturas (14C) em depósitos de inox.

Oxidação do mosto durante todo o processo. Adição de quantidade mínima de sulfuroso para prevenir fermentação malolática.

HARMONIZAÇÃO



Cozinha Asiática



Peixes



Pratos ligeiramente
picantes