



QUINTA DE SANT'ANA TINTO



2023 Lisboa, Portugal Quinta de Sant'ana mafa Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

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



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

15%

UVAS

Aragonês, Merlot e Touriga Nacional

AROMAS



Frutos da floresta



Eucalipto



Menta

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

18 meses em barricas usadas de carvalho francês.



COMO FOI FEITO

Vindima manual, uvas transportadas em caixas de 20kg até à adega. Todas as uvas são desengaçadas e esmagadas, as uvas são cuidadosamente transportadas por correia transportadora para tanques de fermentação em pedra, onde fermentam durante 12 dias com o método tradicional de pisar a pé.



HARMONIZAÇÃO



Carnes vermelhas



Massas