



QUINTA DE SANT'ANA VINHA DO PINHAL



2023 Lisboa, Portugal Quinta de Sant'ana mafra Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

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



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

14%

UVAS

100% Pinot Noir

AROMAS



Romã



Ginja



Frutos do bosque



Toranja

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 chega à adega em caixas de 20 kg. 70% dos cachos são desengaçados e suavemente esmagados, o restante é adicionado como cachos inteiros. Fermentado em lagares de granito com pisa regular. Fermentação malolática em barris de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO



Carnes vermelhas



Massas