



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA



Late Harvest 2018



Vinho Biológico Certificado

País: Portugal

Região: Lisboa

Localização da Vinha: Gradil, Mafra; vinha de média inclinação, numa encosta virada a sul, com solos profundos e frescos.

Clima: Influência do Atlântico, nevoeiros matinais, tardes quentes

Tipo de solo: Argilo - Calcário

Tipo de Vinho: Branco

Castas: 100% Riesling

Denominação: Vinho Regional Lisboa

Viticultura / Vinificação: A colheita tardia de uvas seleccionadas, afectadas pela podridão cinzenta, é efectuada em meados de Outubro. Os cachos são desengaçados e esmagados antes de serem submetidos a uma maceração a frio durante três dias. Após a prensagem, o mosto é transferido para barricas onde fermenta lentamente até ao Inverno.

Envelhecimento: Barricas de Carvalho Francês durante 9 meses.

Notas de prova: De cor âmbar dourada, o nariz apresenta notas de limas sumarentas, favo de mel, compota de alperce e marmelada e pistácios salgados. O paladar é equilibrado, com uma acidez fantástica e uma bela salinidade proveniente do nosso clima fresco e costeiro.

Gastronomia: Sobremesas cítricas e crepe suzette, ou para acompanhar uma tábua de queijos.

Teor Alcoólico: 14%

Acidez total: 12 g/l

Acidez volátil: 0,79 g/l

ph: 3,09

Açúcar residual: 66,2 g/l

Sulfur Livre: 18mg/l

Sulfur Total: 126mg/l

Produção: 935 Garrafas de 0,375 l.

Engarrafamento: August 2019

Lançamento: August 2022

Enologia: James Frost / Amândio Cruz

Viticultura: António Moita Maçanita

www.quintadesantana.com
James Frost (+351) 96 760 44 96
vinhos@quintadesantana.com