QUINTA de SANT'ANA
MAFRA

# RAMISCO NV

**Certificação Vinho Biológico**

| | |
|---|---|
| **País:** | Portugal |
| **Região:** | Lisboa |
| **Localização geográfica:** | Gradil, Mafra, terreno ondulado, uma única parcela de vinha com menos de 0,5 ha numa encosta virada a sul |
| **Clima:** | Influência atlântica, com manhãs tipicamente frescas e enevoadas e tardes quentes |
| **Solo:** | Argilo-Calcácio |

| | |
|---|---|
| **Tipo de vinho:** | Branco |
| **Castas:** | Ramisco – varas provenientes de Fontanelas, em Colares, enxertadas em porta-enxerto 1103P |
| **Classificação:** | Vinho Regional Lisboa |
| **Vinificação:** | Uvas seleccionadas e colhidas manualmente, transportadas para a adega em caixas de 20 kg. 70% dos cachos são desengaçados e esmagados, sendo o restante adicionado em cacho inteiro. Maceração a frio com pisa frequente, fermentação espontânea com leveduras indígenas em recipientes abertos. |
| **Maturação:** | Os lotes de 2018 e 2019 estagiaram em barricas usadas de carvalho francês até Fevereiro de 2022, altura em que foram loteados com o vinho de 2021, que tinha estagiado em depósito de inox. O lote final permaneceu mais um ano e meio em inox antes de ser engarrafado. |
| **Notas de prova:** | O nosso segundo Ramisco, um blend "Non-Vintage" das colheitas de 2018, 2019 e 2021. Frutos vermelhos complexos e um perfume terroso e elegante que disputa espaço com notas de ervas aromáticas. Acidez naturalmente elevada e taninos marcantes, tudo entrelaçado por uma salinidade subjacente. Com menos de meio hectare de Ramisco plantado, é com enorme orgulho que, mesmo em quantidades tão pequenas, trabalhamos com uma casta autóctone tão integral à história vitivinícola da região de Lisboa. |
| **Gastronomia:** | Muito gastronómico. Acompanha bem carnes de caça aromáticas, porco gordo como o leitão, e sabores vegetarianos com umami terroso, como cogumelos. Servir a 15–16 ºC. |

| | |
|---|---|
| **Álcool:** | 12% |
| **Acidez total:** | 6,63 g/l |
| **Acidez volátil:** | 0,93 g/l |
| **pH:** | 3,73 |
| **Residual sugar:** | <0,6 g/l |
| **Enxofre Livre:** | 20 mg/L |
| **Enxofre Total:** | 55 mg/L |
| **Produção:** | 1.914 Garrafas de 0,75 l. |
| **Engarrafamento:** | Agosto 2023 |
| **Lançamento:** | Outubro 2023 |
| **Enólogo Consultor:** | António Moita Maçanita |
| **Viticultura:** | James Frost / Amândio Cruz |

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