



QUINTA de SANT'ANA  
MAFRA

## RIESLING 2016



País:	Portugal
Região:	Lisboa
Localização:	Gradil, Mafra, vinha de ligeira encosta. Exposição solar norte/sul, solos fundos e frescos.
Clima:	Influência do Atlântico, nevoeiros matinais, tardes quentes
Solo:	Argilo - Calcário

Tipo:	Branco
Castas:	100% Riesling
Denominação:	Vinho Regional Lisboa
Vinificação:	Vindima manual em caixas de 20Kg. Prensagem suave de cachos inteiros em prensa pneumática, para retirar só o melhor mosto. Defecação durante um dia à 7°C para limpar o mosto. Fermentou 100% em cuba de inox à baixas temperaturas (12°C).
Envelhecimento:	Estagiou 4 meses em cuba de inox e foi imediatamente engarrafado, de forma a manter todo o seu potencial aromático.
Notas de prova:	Cor amarelo claro brilhante, com nuances esverdeadas. Aromas de toranja, lima, limão. Ataque fresco, muito mineral com uma textura fina. Persistente, fresco até ao fim. Servir fresco, entre 8-10°C.
Gastronomia	Entradas frias, peixes grelhados, frutos do mar, saladas exóticas com vinagrete de limão. Sushi e pratos asiáticos com toques de picante.

Teor Alcoólico:	13% em vol.
Acidez total:	7,2 g/l
Acidez volátil:	0,48 g/l
ph:	3
Açúcares residual:	2 g/l
Garrafas:	3.333 de 0,75l
Engarrafamento:	Março 2017
Lançamento:	Novembro 2017
Enologia:	António Moita Maçanita
Viticultura:	James Frost /Amândio Cruz

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