



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA



VINHA DO PINHAL 2021

 Certified Organic Wine

País:	Portugal
Região:	Lisboa
Localização da vinha:	Gradil, Mafra, terreno irregular virado a sudoeste, com sombra da parte da tarde graças a um pinhal, daí o nome 'Vinha do Pinhal'. Esta parcela tem menos de ¼ de hectare de vinha.
Clima:	Influência Atlântica, nevoeiros matinais. Noites frescas
Tipo de Solo:	Argilo - Calcário
Tipo:	Tinto
Castas:	100% Pinot Noir
Denominação:	Vinho Regional Lisboa
Viticultura/ Vinificação:	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.
Envelhecimento:	Em barricas com mais de quatro anos, durante 10 meses.
Notas de Prova:	Cor típica a granada pálida. Aromas delicados de romã, ginja, frutos do bosque, com nuances cítricas de laranja-romã e toranja madura. Notas subtis de terra molhada, chão de floresta e especiarias. Estrutura com um equilíbrio agradável, de acidez de frescura vibrante, envolvida em taninos finos e bem integrados. Final refrescante, elegante e perfumado.
Gastronomia:	Muito versátil; Perfeito com uma ampla gama de pratos de caça especialmente javali, veado, pato e entrecôte, e cogumelos. Servir ligeiramente fresco.
Teor Alcoólico:	14,5%
Acidez total:	5,82g/l
Acidez volátil:	0,49g/l
Acúcar residual:	0,6g/l
AO2 livre:	20mg/l
SO2 total:	38 mg/l
pH:	3,7
Produção:	521 garrafas de 0,75 l.
Engarrafamento:	Agosto 2022
Lançamento:	Agosto 2023
Viticultura:	James Frost / Amândio Cruz
Enologia:	António Moita Maçanita

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