

Enologia

Uvas prensadas inteiras, deixadas em repouso durante 24 horas em tanque, antes de decantar o mosto para barrica. Fermentadas em barricas usadas de carvalho Francês, a temperatura ambiente, e com leveduras naturais, seguindo-se a conversão maloláctica e batonage ocasional, apenas quando as barricas ficavam cheias. Deixado durante 24 meses em contato com as borras nas mesmas barricas, antes de passar para um tanque de aço inoxidável, colocado horizontalmente durante mais 12 meses antes de engarrafamento.

Notas de Prova

2018 foi um ano desafiante. Depois de uma Primavera e início de Verão mais frescos e incertos, pontuados por chuvas inesperadas, preocupamo-nos com o amadurecimento das uvas e começámos aos poucos a retirar algumas folhas para permitir que a maior ventilação e sol chegassem às uvas. Contudo, o início de agosto trouxe uma onda devastadora de calor e atingimos os 42°C, o que é muito mais quente que o normal para o nosso clima costeiro. A proximidade da costa salvou-nos em grande parte, enquanto outros produtores localizados apenas 15 km para o interior, sofreram grandes perdas. A elevada acidez natural do vinho é por isso notável, considerando o calor da segunda metade do verão.

Viticultura

“Vinha do Marreco” é uma parcela de vinha argilo-calcária, próxima da nossa casa do ingreme, isolada, virada para sul, de solos férteis, com uma boa exposição solar. A vinha foi plantada em 2013 utilizando apenas estacas de propagação pela seleção massal. A plantação não foi fácil, um inverno seco e uma Primavera húmida com chuvas tardias atrasaram a plantação. Esta parcela é podada para deixar duas ramificações em cada vinha, ao invés de uma. As vinhas produzem grandes cachos de uvas douradas e de cor cobre.

**Classification:**  
Vinho Regional Lisboa  
Certified Organic

**Alcohol:**  
14%

**Total acidity:**  
8,9 g/l

**Volatile acidity:**  
0,71 g/l

**pH:**  
2,9

**Residual sugar:**  
<1,5 g/l

**Production:**  
634 Bottles of 0,75 l.

**Bottling:**  
August 2021

**Launching:**  
February 2023

**Winemaking:**  
António Moita Maçanita

**Viticulture:**  
James Frost & Amândio Cruz

**Classificação:**  
Vinho Regional Lisboa  
Certified Organic

**Álcool:**  
14%

**Acidez Total:**  
8,9 g/l

**Acidez Volátil:**  
0,71 g/l

**pH:**  
2,9

**Açúcar residual:**  
<1,5 g/l

**Produção:**  
634 garrafas de 0,75 l.

**Engarrafamento:**  
Agosto 2021

**Lançamento:**  
Fevereiro 2023

**Enologia:**  
António Moita Maçanita

**Viticultura:**  
James Frost & Amândio Cruz

Winemaking

Grapes were whole bunch pressed and left to settle for 24 hours in tank, before decanting suas vindimas, eram particularmente excecionais. E depois de algumas provas cegas e evoluções, decidimos que essas deviam ser separadas e lançadas de forma especial e limitada. O Arinto “Vinha do Marreco” é o resultado de duas barricas de 2018 que acreditamos ser a epitome tanto da casta Arinto, como de Lisboa. Esperamos que Wellington tivesse aprovado.

Desde as primeiras colheitas de Arinto que percebemos que algumas barricas, em todas as suas vindimas, eram particularmente excecionais. E depois de algumas provas cegas e evoluções, decidimos que essas deviam ser separadas e lançadas de forma especial e limitada. O Arinto “Vinha do Marreco” é o resultado de duas barricas de 2018 que acreditamos ser a epitome tanto da casta Arinto, como de Lisboa. Esperamos que Wellington tivesse aprovado.

Vintage Notes

2018 was a challenging year. After a spring and early summer of cooler, unreliable weather punctured by untimely rainfall, we were concerned about the stunted maturity of the grapes and hesitantly began a leaf pull to allow more ventilation and sunshine to reach the grapes. The start of August however, brought a heatwave of devastating extremity and we reached 42 °C, which is far hotter than normal for our pocket of usually coastal climate. Our proximity to the coast largely saved us, whereas other producers only 15 km further inland, suffered huge losses. The high natural acidity in the wine therefore, is remarkable considering the heat of the second half of the summer.

Viticulture

Vinha do Marreco is a steep, secluded, south-facing vineyard parcel of calcareous clay soils near our Marreco house. Half a hectare of Arinto was planted in 2013 using cuttings propagated by Massal Selection. The planting was not easy – it was a dry winter with a very wet spring and late rains which delayed planting. This parcel is cane pruned and trained to Double Guyot. The vines produce large, golden and copper coloured bunches of grapes.

James Frost & António Maçanita

Desde as primeiras colheitas de Arinto que percebemos que algumas barricas, em todas as suas vindimas, eram particularmente excecionais. E depois de algumas provas cegas e evoluções, decidimos que essas deviam ser separadas e lançadas de forma especial e limitada. O Arinto “Vinha do Marreco” é o resultado de duas barricas de 2018 que acreditamos ser a epitome tanto da casta Arinto, como de Lisboa. Esperamos que Wellington tivesse aprovado.

Desde há muitos séculos que o Arinto tem sido uma parte integrante da história vitívola de Lisboa. Durante a Guerra Peninsular, Wellington enviava para Inglaterra barricas de Arinto “Portuguese Hock”. Em 2013, quando plantamos esta casta autóctone, a nossa ambição era produzir um vinho celebrasse o Arinto, como uma casta de classe mundial, com a sua acidez e complexidade evolutiva, e que também reafirmasse a capacidade da nossa zona costeira de Lisboa, em produzir este tipo de vinho. Tanto com esta colheita “Vinha do Marreco”, não quisemos replicar o estilo popular, moderno, em algo inoxidável, com temperatura controlada, aroma frutado a que nos habituou. Quisemos sim relembrar o “Antigo Arinto de Lisboa”, fermentado a temperatura ambiente, que permite que a acidez ardente, a sua assinatura, brilhe e, mais importante ainda, envelheça.

Our wines are made in the vineyards, not in the winery. The rolling hills and valley pockets of Atlantic climate are where the real magic happens.

O nosso vinho faz-se nas vinhas, não na adega. As colinas e os vales que nos clima Atlântico, que é o verdadeiro rodeiam trazem o segredo da nossa produção.

James Frost & António Maçanita

Desde a primeira colheita de Arinto que percebemos que algumas barricas, em todas as suas vindimas, eram particularmente excecionais. E depois de algumas provas cegas e evoluções, decidimos que essas deviam ser separadas e lançadas de forma especial e limitada. O Arinto “Vinha do Marreco” é o resultado de duas barricas de 2018 que acreditamos ser a epitome tanto da casta Arinto, como de Lisboa. Esperamos que Wellington tivesse aprovado.

Arinto has been an integral part of Lisbon’s viticultural and winemaking history for centuries. During the Peninsular War, Wellington would send back barrel-loads of Arinto “Portuguese Hock” to England. When we planted this autochthonous variety back in 2013, our ambition was for the resulting wine to celebrate both Arinto, as a world class variety, with its age-worthy acidity and developing complexity, and also to celebrate the ability of our coastal Lisbon region to shape such a wine. Both with our classic Arinto and also with this Vinha do Marreco, we did not wish to replicate the popular, modern, stainless steel, temperature-controlled, fruit-forward style of Arinto, but rather to recall the barrelled, room fermented a temperature ambiente, that allows the signature, searing acidity Arinto that allows the signature, searing acidity to shine and, most importantly, to age.



QUINTA de SANT'ANA  
MAFRA

## VINHA DO MARRECO

2018  
Arinto



