



QUINTA de SANT'ANA  
MAFRA



## ARINTO 2021

 Certificação Vinho Biológico

**País:** Portugal

**Região:** Lisboa

**Localização geográfica:** Gradil, Mafra. Este vinho é produzido a partir de duas parcelas, a Vinha do Marreco e a Vinha de Água Serra. A primeira é um terreno de relevo irregular junto à nossa casa do Marreco, numa encosta de declive médio virada a sudoeste. A segunda é uma parcela mais jovem, numa encosta acentuada virada a sudeste, no ponto mais a sul das vinhas da Quinta.

**Clima:** Influência atlântica, manhãs tipicamente frescas com neblina marítima e tardes mais quentes com brisas.

**Solo:** Argilo-Calcácio

**Tipo de vinho:** Branco

**Castas:** 100% Arinto

**Classificação:** Vinho Regional Lisboa

**Vinificação & Maturação:** As uvas são colhidas com maturação média a avançada. Prensagem suave de bago inteiro por prensa pneumática para extrair o melhor mosto. Oxidação do mosto para manter o vinho mais estável, necessitando de menos sulfuroso ao longo do tempo. Sem adição de sulfuroso. Decantação a frio e fermentação espontânea à temperatura ambiente numa mistura de barricas novas e usadas de carvalho francês. Sem adição de nutrientes que facilitam a fermentação. Fermentação maloláctica. Deixado sobre as borras finas até o mais tarde possível antes do engarrafamento com bâtonnage apenas nos momentos de atesto. Estágio de 16 meses nas mesmas barricas até ao engarrafamento. Filtração leve no engarrafamento.

**Notas de prova:** Amarelo dourado. Um equilíbrio de limão e toranja melados, envolvidos por notas mais complexas de cravinho, marmelo e uma certa nota fumada, umami e de pederneira. O carvalho perfeitamente integrado e a sensação de boca mais redonda são balanceados por uma acidez intensa.

**Álcool:** 13,5%

**Acidez total:** 8,8 g/l

**Acidez volátil:** 0,57 g/l

**pH:** 3,01

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

**Enxofre Livre:** 9 mg/L

**Enxofre Total:** 47 mg/L

**Produção:** 1.408 Garrafas de 0,75 l.

**Engarrafamento:** Abril 2023

**Lançamento:** Fevereiro 2025

**Enólogo Consultor:** António Moita Maçanita

**Viticultura:** James Frost / Amândio Cruz

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