



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA



ARINTO 2021



Certificação Vinho Biológico

País: Portugal

Região: Lisboa

Localização geográfica: Gradil, Mafra, num terreno ondulado junto à nossa Casa do Marreco. Uma parcela muito íngreme e outra ligeiramente inclinada.

Clima: Influência atlântica, nevoeiros matinais e tardes quentes

Solo: Argilo-Calcácio

Tipo de vinho: Branco

Castas: 100% Arinto

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Vinificação & Maturação: Arinto de amadurecimento médio - tardio. Prensagem suave de cachos inteiros em prensa pneumática para extrair o melhor mosto. Fermentação à temperatura da adega com leveduras indígenas. 16 meses em barris de carvalho francês novos e usados, e bâtonnage apenas quando atestados. Estágio final em tanque horizontal de inox sobre borras finas durante 2 meses, antes de engarrafamento em Março 2023.

Notas de prova: Amarelo dourado. Com um elegante e evoluído equilíbrio entre notas de mel, limão preservado e toranja, assim como notas mais complexas de cravinho, marmelo e uma certa nota fumada, umami, a molho de soja. Carvalho perfeitamente integrado. O carvalho perfeitamente integrado confere um final redondo e rico suportado por uma acidez surpreendente.

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