



QUINTA de SANT'ANA  
MAFRA



## BRANCO 2024



Vinho Biológico Certificado

**País:** Portugal

**Região:** Lisboa

**Localização da Vinha:** Gradil, Mafra. As uvas Fernão Pires são provenientes de duas vinhas situadas na encosta virada a sul; uma no topo da encosta em solos pobres e com elevada exposição solar e outra no fundo do vale em solos frescos e profundos com menor exposição solar. O Arinto é proveniente da nossa vinha 'Água Serra' virada a sul.

**Clima:** Influência do Atlântico, nevoeiros matinais, tardes quentes

**Tipo de solo:** Argilo - Calcário

**Tipo de Vinho:** Branco

**Castas:** 85% Fernão Pires, 15% Arinto

**Denominação:** Vinho Regional Lisboa

**Viticultura / Vinificação:** As uvas foram vindimadas à mão em várias passagens pela vinha, de modo a manter a acidez e a frescura em algumas passagens e a riqueza da fruta noutras. As uvas chegam à adega em caixas de 20kg, seguindo-se o desengace e a prensagem suave dos bagos inteiros na prensa pneumática para extrair o melhor mosto, que é deixado a repousar durante um dia a 10°C para decantar o sumo. O Fernão Pires foi fermentado em cubas de aço inoxidável a temperaturas muito baixas (12/13°C) com leveduras indígenas, enquanto o Arinto fermentou em barricas de carvalho francês.

**Estágio:** O Fernão Pires estagiou 6 meses em cuba de inox e o Arinto 6 meses em barricas de carvalho francês antes de se proceder ao blend dos dois lotes e ao engarrafamento.

**Notas de prova:** Amarelo citrino pálido. Aroma expressivo, com notas florais e de frutos de caroço provenientes da casta Fernão Pires. Esta casta confere-lhe também peso e volume de boca. O Arinto equilibra a acidez e os sabores cítricos com a estrutura do estágio em madeira.

**Teor Alcoólico:** 12% em volume

**Acidez total:** 6,2 g/l

**Acidez volátil:** 0,41 g/l

**Açúcares residuais:** 1,5 g/l

**Sulfuroso Livre:** 20 mg/L

**Sulfuroso Total:** 64 mg/l

**pH:** 3,27

**Garrafas:** 11.675 garrafas de 0,75 l.

**Engarrafamento / Lançamento:** Março 2025 / Junho 2025

**Viticultura:** James Frost / Amândio Cruz

**Enologia:** António Moita Maçanita

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