



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA

QUINTA DE SANT'ANA SAUVIGNON BLANC 2008



FICHA TÉCNICA

País: Portugal

Região: Estremadura

Localização das Vinhas: Gradil, Mafra, terreno ondulado, encostas

Clima: Influência do Atlântico, nevoeiros matinais, tardes quentes

Solos: Argilo-Calcário

Tipo: Branco

Castas: 100% Sauvignon Blanc

Denominação: Vinho Regional Estremadura

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20 Kg. Prensagem suave de cachos inteiros em prensa pneumática, para retirar só o melhor mosto. Defecação durante um dia a 7° C para limpar o mosto. Fermentou 100% em cuba de inox a muito baixas temperaturas (10 – 12° C)

Envelhecimento: Estagiou 5 meses em cuba de inox

Notas de Prova: Amarelo pálido cristalino. Nariz exuberante, dominam as notas frescas de citrinos, com espargos e toques de maracujá. Na boca, o ataque é fresco, rico de aroma, com boa persistência e acidez

Gastronomia: Espargos, alcachofra, molhos de legumes, cozinha italiana com alho, molhos cremosos, saladas delicadas, cozinha thai, sushi. Aconselha-se a beber a uma temperatura entre 10°C e 12°C

Teor Álcool: 13.5% vol

Acidez Total: 6.6 g/l

Acidez Volátil: 0.43 g/l

pH: 3.08

Açúcares Residuais: 1.8 g/l

Produção: 2.900 Garrafas de 0.75 l

Engarrafamento / Lançamento: Março 2009 / Maio 2009

Viticultor: James Frost

Enólogo: António Moita Maçanita

www.quintadesantana.com

James Frost (+351) 96 760 44 96

vinhos@quintadesantana.com