



QUINTA de SANT'ANA
MAFRA

QUINTA DE SANT'ANA RESERVA TINTO 2005



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: Tinto

Castas: 100% Aragonês

Denominação: Vinho Regional Estremadura

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20 Kg. Desengace e esmagamento suave. Transporte das uvas por tapete elevador para lagar de inox, onde caem por gravidade. Fermentação de 25 dias com manta submersa e remontagens frequentes

Envelhecimento: 100 % em barricas de carvalho francês durante 12 meses

Notas de Prova: Cor Ruby - Violeta, concentrado. Nariz bastante intenso, notas tostadas e aroma a frutos vermelhos com toques de groselha preta. Na boca o ataque é concentrado, cresce no meio de prova, retro nasal, muito aromática com dominância para as notas frutadas; fim de prova longo com os taninos maduros e persistentes. Bom potencial de envelhecimento

Gastronomia: Acompanha pratos de carnes vermelhas e é bom parceiro de queijos

Teor Álcool: 14.4% vol

Acidez Total: 5.0 g/l

Acidez Volátil: 0.7 g/l

pH: 3.79

Açúcares Residuais: 2.5 g/l

Produção: 2.300 Garrafas de 0.75 l

Engarrafamento / Lançamento: Novembro 2007

Viticultor: James Frost

Enólogo: António Moita Maçanita

www.quintadesantana.com

James Frost (+351) 96 760 44 96

vinhos@quintadesantana.com