

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Arinto 2017

JANAS
QUINTA DE
SÁN MICHEL
SINTRA

Produtor: Quinta de San Michel

Enologia: Joachim Roque e Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Arinto

Ano: 2017

Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

Região: Sintra

Vinificação

Uvas vindimadas manualmente, em baldes de 20kgs, sendo depois transportadas para a adega. Desegance e esmagamento dos cachos, sendo depois realizada uma prensagem directa. Decantação durante 48 horas. Vinificação em cubas de inox com controlo de temperatura de forma a manter a pureza das castas.

Estágio

Durante 6 meses em barricas de carvalho e 26 meses em garrafa.

Notas de prova

Apresenta uma cor amarela. Aromas discretos a citrinos (lima, toranja), pêra, maresia e alguns tostados. Na boca proporciona sensações de frescura e vivacidade harmonizadas com uma elegante textura e volume que lhe garante um grande potencial de envelhecimento (mínimo: 5 anos).

Gastronomia

Harmoniza bem com pratos de peixe grelhados, mariscos e carnes brancas.

Alcool: 13% vol.

Acidez Total: 8,3 g/l ácido tartárico.

