

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Arinto 2019

JANAS
QUINTA DE
SÂN MICHEL
SINTRA

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Arinto

Colheita: 2019

Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

Região: Sintra

Enologia

Uvas vindimadas manualmente, em baldes de 20kgs, sendo depois transportadas para a adega. Desengace e esmagamento dos cachos, sendo depois realizada uma prensagem direta. Decantação durante 48 horas. Fermentação em barrica durante 22 dias.

Estágio

Durante 8 meses em barricas de carvalho com ligeira bâtonnage e 30 meses em garrafa.

Notas de Prova

Cor cítrica brilhante com laivos dourados. Apresenta aromas discretos de limão, maçã verde e pêra. Mostra um lado vegetal característico do ano frio, com notas de pedra molhada, maresia e alguma tosta. Na boca mostra-se vivo, cheio de energia devido à acidez abundante que apresenta desde o início ao final da prova. O estágio em barrica confere-lhe um lado mais gordo e volumoso. Final longo. Grande potencial de envelhecimento.

Gastronomia

Acompanha bem arroz de marisco, leitão assado no forno e coelho à caçador.

Alcoól: 14%. **pH:** 3.08 **Acidez Total:** 8,4 g/l ácido tartárico

