

**FICHA TÉCNICA**  
**Quinta de San Michel – Malvarinto de Janas 2020**

JANAS  
**QUINTA DE  
SAN MICHEL**

**Produtor:** Quinta San Michel

**Enologia:** Alexandre Guedes

**Classificação:** Vinho Regional Lisboa

**Castas:** Malvasia de Colares & Arinto

**Ano:** 2020

---

**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. Desengace e esmagamento dos cachos, sendo depois realizada uma prensagem direta. Decantação durante 36 horas. Parte da fermentação em barricas e o restante em depósitos de inox. .

**Estágio**

Durante 8 meses em barricas de carvalho francês (20% nova) e 24 meses em garrafa.

---

**Notas de prova**

Cor amarelo-palha. No nariz é impetuoso. Fruta cítrica marcante como limão, casca de laranja e toranja. Especiado, com pimenta branca e canela terminando com aromas a fumo e maresia. Na boca é voluptuoso, marcando a sua presença através da acidez e textura. Sabores a maçã verde, limão e toranja complementado com um caráter especiado trazendo vivacidade ao vinho. Final longo.

**Gastronomia**

Harmoniza bem com peixes grelhados, como o robalo ou raia. Excelente combinação com queijos da Serra da Estrela e presunto de porco preto.

**Álcool:** 13% vol.

**Acidez Total:** 7,5 g/l ácido tartárico

**pH:** 3.30

