

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Arinto 2018

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Arinto

Colheita: 2018

Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

Região: Sintra

Enologia

Uvas vindimadas manualmente. 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 10 meses em barricas de carvalho com battonage. 30 meses em garrafa

Notas de prova

Cor cítrica brilhante. Este Arinto apresenta aromas discretos de fruta cítrica (limão, toranja), notas vegetais, algum alperce e abacaxi, com alguma tosta. Excelente sensação na boca com uma acidez eletrizante complementada com uma textura cremosa. Final interminável com a mineralidade típica do Arinto o que lhe confere alguma salinidade. Grande potencial de envelhecimento.

Gastronomia

Acompanha bem peixes grelhados, frutos do mar, carnes brancas e algumas carnes vermelhas leves.

Alcoól: 13%. **pH:** 2.97 **Acidez Total:** 8,8 g/l ácido tartárico

