

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Curtimenta 2020

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 parcial dos cachos, sendo depois realizada uma curtimenta durante 15 dias. De seguida, foi prensado e enviado para barricas.

Estágio

Durante 12 meses em barricas de carvalho usadas e 6 meses em garrafa.

Notas de prova

Cor amarelo-dourada. No nariz apresenta uma complexidade única apresentando notas desde citrinos, pêssego, melão verde, acácia, hortelã a notas de fumo, mel e resina. Na boca mostra-se seco, com uma acidez vibrante bem integrada com o amplo volume de boca. Apresenta um carácter adstringente, o qual é proveniente do processo de curtimenta. Termina com um final persistente e salino.

Gastronomia

Harmoniza bem com pratos de carne como por exemplo o leitão de Negrais ou um borrego assado no forno.

Álcool: 14% vol.

Acidez Total: 7.1 g/l ácido tartárico

pH: 3.41

