

## FICHA TÉCNICA

### Quinta de San Michel – Espumante 2020

**Produtor:** Quinta San Michel

**Enologia:** Alexandre Guedes

**Classificação:** Vinho Regional Lisboa

**Castas:** Malvasia de Colares

**Ano:** 2020

**Estilo:** Bruto

**Degórgement:** 1 Novembro 2022

---

**Tipo de solo:** Argilo-calcários

**Clima:** Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

**Região:** Sintra

---

#### Vinificação

Uvas vindimadas manualmente, em baldes de 20kgs. Sem desengace, as uvas foram colocadas em cachos inteiros na prensa onde foram prensadas suavemente durante 4 horas. Decantação durante 36 horas. Fermentação em barricas usadas.

#### Estágio

Durante 6 meses em barricas de carvalho francês usadas.

Estágio sobre borras durante 18 meses.

---

#### Notas de prova

No nariz é delicado com aromas a frutos cítricos, limão e maçã verde, herbais como menta e hortelã, e um leve caráter autolítico com notas a tosta e brioche. Na boca, é elegante apresentado uma bolha muito fina, com sabores a limão, maçã verde, alperce e com maior presença do estágio em borras, apresentando sabores a fumo e brioche. Exibe uma acidez refrescante.

#### Gastronomia

Acompanha perfeitamente frutos do mar e marisco, como lapas e ostras, bem como comidas asiáticas frescas.

**Álcool:** 12,8% vol.

**Acidez Total:** 7,4 g/l ácido tartárico

**pH:** 3.23

