

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Malvarinto de Janas 2017

JANAS
QUINTA DE
SÂN MICHEL
SINTRA

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Joachim Roque e Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: 55% Arinto / 45% Malvasia de Colares

Ano: 2017

Tipo de solo: Argilo-calcário

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

Região: Sintra

Vinificação

Uvas vindimadas manualmente, em caixas de 20kgs, sendo depois transportadas para a adega. 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 6 meses em barricas de carvalho e 24 meses em garrafa.

Notas de prova

Apresenta-se de cor amarela palha, fresco e com uma excelente complexidade aromática, desde notas de citrino, pêssego, ananás, algas, côco e alguns balsâmicos. Na boca apresenta uma acidez vibrante, alguma untuosidade e no final uma componente salina que lhe dá um final longo e persistente.

Gastronomia

Harmoniza bem com pratos de peixe grelhados, mariscos e carnes brancas.

Alcool: 13% vol.

Acidez Total: 7,79 g/l

