

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Malvarinto de Janas 2018

JANAS
QUINTA DE
SÁN MICHEL
SINTRA

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Arinto (55%) e Malvasia de Colares (45%)

Ano: 2018

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 48 horas. Fermentação em barrica durante 20 dias.

Estágio

Durante 10 meses em barricas de carvalho com ligeira bâtonnage e 22 meses em garrafa.

Notas de prova

Apresenta uma cor amarelo-palha. No nariz evidencia-se por um agradável bouquet de frutas cítricas (laranja, lima, limão), maçã verde, flores brancas e ligeiras notas de tosta. Na boca é fresco, apresentando uma acidez crocante que complementa com a complexidade dos sabores que apresenta, evidenciando-se as notas salgadas. Tem um final longo, onde se destacam-se algumas notas tostadas.

Gastronomia

Harmoniza bem com pratos de peixe grelhados, mariscos e comidas asiáticas.

Alcool: 13% vol.

Acidez Total: 6,9 g/l ácido tartárico

pH: 3.31

