

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Malvarinto 2019

JANAS
QUINTA DE
SÂN MICHEL
SINTRA

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares e Arinto

Ano: 2019

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 cubas de inox e em barrica de carvalho francês durante 22 dias com uma ligeira bâtonnage.

Estágio

Durante 8 meses em barricas de carvalho e 28 meses em garrafa.

Notas de prova

Cor amarelo-palha. No nariz apresenta um agradável bouquet evidenciando-se as notas cítricas desde limão, toranja e maçã verde a notas herbais como menta e hortelã terminando com um ligeiro fumo e tosta. Na boca o vinho mostra-se seco, elegante onde a pureza da fruta se encontra bem harmonizada com as leves notas secundárias do estágio em barrica. Demonstra uma acidez marcante com um toque salino. Final longo.

Gastronomia

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

Alcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 7.3 g/l ácido tartárico

pH: 3.20

