

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Malvasia 2018

JANAS
QUINTA DE
SÂN MICHEL
SINTRA

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Joachim Roque e Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares

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 22 dias com uma ligeira bâtonnage.

Estágio

Durante 10 meses em barricas de carvalho e 22 meses em garrafa.

Notas de prova

Cor amarelo claro com ligeira coloração dourada nas bordas. No nariz apresenta uma elevada complexidade aromática, podendo encontrar desde frutas brancas, pêssego, anis, tangerina e sua característica principal - a maresia, equilibrando com algumas notas torradas e amendoadas. Na boca apresenta uma acidez viva balanceando com a cremosidade do estágio em carvalho. O final é persistente evidenciando-se as notas salgadas, conferindo a este vinho uma complexidade única.

Gastronomia

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

Alcool: 13% vol.

Acidez Total: 8,5 g/l ácido tartárico

pH: 3.04

