

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Malvasia 2019

JANAS
QUINTA DE
SÂN MICHEL
SINTRA

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares

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 barrica durante 22 dias com uma ligeira bâtonnage.

Estágio

Durante 8 meses em barricas de carvalho e 20 meses em garrafa.

Notas de prova

Cor amarela com coloração dourada nas bordas. No nariz apresenta a complexidade única da casta, mostrando desde notas críticas a notas mais exóticas como ananás, alperce, flores brancas secas, borracha, fumo e pedras molhadas. Na boca a acidez é incrivelmente salivante com um final salino. Apresenta sabores cítricos (limão, toranja), ananás, tosta, amêndoa tostada bem integradas. Uma textura muito agradável, demonstrando toda a elegância característica. Final muito longo.

Gastronomia

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

Alcool: 12.5 vol.

Acidez Total: 7 g/l ácido tartárico

pH: 3.25

