

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Malvasia 2021

JANAS
**QUINTA DE
SAN MICHEL**

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares

Ano: 2021

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, prensagem direta. Decantação durante 36 horas. Fermentação em barrica durante 20 dias.

Estágio

Durante 8 meses em barricas de carvalho francês (15% barrica nova) sobre as borras e 18 meses em garrafa.

Notas de prova

Cor amarelo-esverdeada. Nariz exuberante, trazendo o mar para dentro o copo. Aromas a limão, pêssego, jasmim, algas, pedra molhada e também provenientes do estágio em barrica como fumo e manteiga. Na boca, é fino e complexo, apresentando várias camadas ao longo da prova. A influência marítima está bastante presente neste vinho, deixando uma sensação de salinidade e seca no final de boca.

Gastronomia

Acompanha bem pratos da costa, desde choco grelhado a arroz de lingueirão. Harmoniza bem com saladas frescas no verão.

Álcool: 13.2% vol.

Acidez Total: 6.4 g/l ácido tartárico

pH: 3.40

SO2 Total: 38 mg/L



TECH SHEET

Quinta de San Michel – Malvasia 2021

JANAS
**QUINTA DE
SAN MICHEL**

Producer: Quinta San Michel

Winemaking: Alexandre Guedes

Classification: Vinho Regional Lisboa

Grapes: Malvasia de Colares

Harvest: 2021

Soil type: Clay-limestone

Climate: Mediterranean temperate with maritime influence

Region: Sintra

Winemaking

Grapes are harvested manually in 20 kg small crates and then transported to the winery. The bunches are destemmed and crushed, followed by direct pressing. Decanting for 36 hours. Fermentation in barrel for 20 days.

Aging

8 months in French oak barrels (15% new) sur lies and 18 months in the bottle.

Tasting notes

Straw-yellow color. The nose is impetuous. Marked citrus fruit such as lemon, orange peel and grapefruit. Spicy, with white pepper and cinnamon, ending with aromas of smoke and phosphorus. The palate is voluptuous, making its presence felt through acidity and texture. Flavors of green apple, lemon and grapefruit are complemented by a spicy character that brings liveliness to the wine. Long finish.

Food pairing

Pairs well with grilled fish such as sea bass or ray. Excellent with Serra da Estrela cheeses and black pork ham.

Alcohol: 13.2% vol.

Total acidity: 6.2 g/l tartaric acid.

pH: 3,40

Total SO2: 38 mg/L

