

FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Espumante 2021

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares

Ano: 2021

Estilo: Bruto

Degórgement: 1 Dezembro 2023

Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

Região: Sintra

Vinificação

Uvas vindimadas manualmente, em baldes de 20kgs. Sem desengace, as uvas foram colocadas em cachos inteiros na prensa onde foram prensadas suavemente durante 4 horas. Decantação durante 36 horas. Fermentação em barricas usadas.

Estágio

Durante 6 meses em barricas de carvalho francês usadas.

Estágio sobre borras durante 18 meses.

Notas de prova

No nariz é delicado com aromas a frutos cítricos, limão e maçã verde, herbais como menta e hortelã, e um leve caráter autolítico com notas a tosta e brioche. Na boca, é elegante apresentado uma bolha muito fina, com sabores a limão, maçã verde, alperce e com maior presença do estágio em borras, apresentando sabores a fumo e brioche. Termina com uma acidez marcante.

Gastronomia

Acompanha perfeitamente frutos do mar e marisco, como lapas e ostras, bem como comidas asiáticas frescas.

Álcool: 12,9% vol.

Acidez Total: 8,1 g/l ácido tartárico

pH: 3.13

