

FICHA TÉCNICA
Quinta de San Michel – Curtimenta 2022

J A N A S
**QUINTA DE
SAN MICHEL**

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares & Arinto

Ano: 2022

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 parcial dos cachos, sendo depois realizada uma curtimenta durante 15 dias. De seguida, foi prensado e enviado para barricas.

Estágio

Durante 12 meses em barricas de carvalho usadas e 9 meses em garrafa.

Notas de prova

Cor amarelo-dourada. No nariz apresenta uma complexidade única apresentando notas desde citrinos, pêssego, melão, acácia, casca de laranja, flor de laranjeiro, fumo, mel e resina. Na boca mostra-se seco, com uma acidez vibrante bem integrada com o amplo volume de boca. Apresenta um ligeiro carácter adstringente, o qual é proveniente do processo de curtimenta. Termina com um final persistente e salino.

Gastronomia

Harmoniza bem com pratos de carne como por exemplo o leitão de Negrais ou um borrego assado no forno.

Álcool: 11,80% vol.

Acidez Total: 6,02 g/l ácido tartárico

pH: 3.24

