

**FICHA TÉCNICA**  
**Quinta de San Michel – Arinto 2021**

JANAS  
**QUINTA DE  
SAN MICHEL**

**Produtor:** Quinta San Michel

**Enologia:** Alexandre Guedes

**Classificação:** Vinho Regional Lisboa

**Castas:** Arinto

**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, sendo depois realizada uma longa prensagem direta. Decantação durante 36 horas. Fermentação em barricas usadas.

**Estágio**

Durante 9 meses em barricas de carvalho francês usadas e 24 meses em garrafa.

---

**Notas de prova**

Cor amarelo-palha com laives dourados. Nariz contido. Apresenta aromas a maçã verde, limão, funcho, mentolado, com notas suaves de frutos secos e ligeira tosta. Na boca é tenso, com garra devido à influência dos nossos solos calcários. A sua elevada acidez transmite uma mineralidade muito característica do Arinto. A salinidade é marcante no final de boca, proporcionando uma textura ímpar a este vinho. A ligeira evolução do vinho eleva o final de boca, tornando-o ainda mais complexo.

**Gastronomia**

Acompanha bem arroz de polvo, borrego assado no forno e coelho à caçador.

**Álcool:** 13,5% vol.

**Acidez Total:** 7.8 g/l ácido tartárico

**pH:** 3.20

**SO2 Total:** 47 mg/L

