

ARINTO

2022



VINHO
BRANCO



WHITE
WINE

JANAS
QUINTA DE
SAN MICHEL

Produtor: Quinta de San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Arinto

Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo,
com influência marítima

Região: Sintra

Álcool: 13.2% vol.

Acidez Total: 6.6 g/l ácido tartárico

pH: 3.00

SO2 Total: 45 mg/L

Vinificação

Uvas vindimadas manualmente, em baldes de 20kgs, sendo depois transportadas para a adega. Desengace e esmagamento dos cachos, prensagem direta. Decantação durante 24 horas. Fermentação em barrica durante 20 dias.

Estágio

Durante 12 meses em combinação de barricas de carvalho francês e húngaras usadas sobre as borras totais e 22 meses em garrafa.

Garrafas Produzidas: 1710 garrafas

Notas de prova

Apresenta uma bela tonalidade amarelo-esverdeado. No aroma, revela fragrâncias cítricas marcadas, como maçã verde e limão fresco, acompanhadas por delicadas sugestões de frutos secos e ligeiros toques de tosta. Com o tempo no copo, surgem notas salinas que remetem à brisa marítima e de algas. Na prova de boca, impressiona pela sua acidez vibrante, conferindo-lhe grande tensão e frescura, características típicas da casta Arinto. A textura é ampla e cremosa, fruto de um estágio de 10 meses sobre as borras. Final longo, com marcada mineralidade e uma sensação que convida a mais um gole.

Gastronomia

Acompanha bem pratos mais complexos como arroz de lavagante, ou carnes como leitão assado.





VINHO
BRANCO

ARINTO

2022

JANAS

QUINTA DE SAN MICHEL



WHITE
WINE

Producer: Quinta de San Michel

Soil Type: Clay-limestone

Alcohol: 13.2% vol.

Winemaker: Alexandre Guedes

Climate: Temperate
Mediterranean, with maritime
influence

Total Acidity: 6.6 g/l tartaric acid

Classification: Vinho Regional Lisboa

pH: 3.00

Grape Variety: Arinto

Region: Sintra

Total SO₂: 45 mg/L

Winemaking

Grapes were hand-picked into 20kg buckets and transported to the winery. Bunches were destemmed and crushed, followed by direct pressing. The must was left to settle for 24 hours. Fermentation occurred in oak barrels over 20 days.

Aging

Aged for 12 months in combination of used French & Hungarian oak barrels on full lees, followed by 22 months in bottle.

Bottles Produced: 1710 bottles

Tasting Notes

Presents a beautiful greenish-yellow hue. On the nose, it reveals pronounced citrus aromas like green apple and fresh lemon, accompanied by delicate hints of dried fruits and light toasty notes. As it opens in the glass, saline notes emerge, reminiscent of sea breeze and seaweed. On the palate, it impresses with its vibrant acidity, delivering great tension and freshness—hallmarks of the Arinto variety. The texture is broad and creamy, the result of 10 months aging on lees. Long finish, with marked minerality and a sensation that invites another sip.

Food Pairing

Pairs well with more elaborate dishes such as lobster rice or roasted suckling pig.

