

## QUINTA DE SAN MICHEL – MALVASIA 2022

JANAS  
QUINTA DE  
SAN MICHEL

**Produtor:** Quinta San Michel

**Enologia:** Alexandre Guedes

**Classificação:** Vinho Regional Lisboa

**Castas:** Malvasia de Colares

**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 dos cachos, prensagem direta. Decantação durante 24 horas. Fermentação em barrica durante 15 dias.

### Estágio

Durante 9 meses em barricas de carvalho francês (20% barrica nova) sobre as borras e 18 meses em garrafa.

**Garrafas Produzidas:** 1720

---

### Notas de prova

Apresenta uma bela tonalidade amarelo-dourada. No nariz, revela-se discreto e sofisticado, com notas de frutas cítricas, como maçã verde, envolvidas por delicados aromas de pêra e alperce. À medida que se abre, surgem nuances salinas, evocando a brisa do mar e notas de algas. Na boca, destaca-se pela elegância e finesse típico da Malvasia de Colares. A textura envolvente, resultado de um estágio de 9 meses sobre as borras, harmoniza-se com a vibrante acidez da casta. O final é longo e marcante, com um toque salino e subtis notas fumadas e tostadas conferidas pela passagem em barrica.

### 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

