

## A NÉVOA DE JANAS

JANAS  
QUINTA DE  
SAN MICHEL

**Definição de Névoa:** Vapor aquoso muito denso que obscurece a atmosfera; Obscuridade, falta de clareza; aquilo que embaraça a vista; leve estorvo à visão.

**Origem da Névoa:** Quando as massas de ar vindas do Oceano Atlântico e do norte ‘encontram’ a Serra de Sintra, são forçadas a subir, o que origina condensação. Essa condensação dá origem à tão conhecida névoa.

**Sinónimo local:** Capacete

A névoa é um dos fatores que torna o microclima de Sintra e Janas tão único e especial. E como consideramos este vinho algo excecional, quisemos identificá-lo a este acontecimento tão importante para Sintra.

É através desta que, principalmente durante o Verão, conseguimos ter manhãs mais frescas, permitindo às uvas estarem naturalmente mais protegidas da exposição solar. Isto resulta em maturações mais longas, constantes e mantendo a acidez naturalmente alta. Sintonia perfeita.

**Enologia:** Alexandre Guedes

**Colheita:** 2020

**Solos:** Argilo-calcários

**Região:** Sintra

**Casta:** Arinto

### Vinificação e estágio:

Uvas vindimadas manualmente sendo depois realizada uma prensagem direta. Fermentação em barricas de carvalho húngaro, onde após terminar, continuou em estágio sobre as borras totais durante 12 meses.

Engarrafado em dezembro de 2021, tendo estagiado em garrafa durante 32 meses.

### Notas de prova

Cor amarelo-dourado. Nariz imponente. Notas de limão, pêssego, frutos secos, pólvora, pedra molhada, tostados e fumo do estágio em barrica. Na boca é explosivo com uma acidez marcante do início ao fim da prova, equilibrada com uma textura sávida do estágio sobre as borras. Um vinho com muito carácter, volume e um final interminável.

**Álcool:** 14%

**pH:** 3,20

**Acidez Total:** 8,8 g/l ácido tartárico

**SO<sub>2</sub> Total:** 65 mg/L

