



VINHO
BRANCO

CURTIMENTA

2023

JANAS

QUINTA DE SAN MICHEL



WHITE
WINE

Produtor: Quinta de San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: IG Lisboa

Castas: Malvasia de Colares & Arinto

Ano: 2023

Vinificação

Uvas vindimadas manualmente em baldes de 20 kg, sendo depois transportadas para a adega. Desengace parcial sem esmagamento dos cachos, seguido de 30 dias de fermentação com maceração pelicular – curtimenta. Posteriormente, prensado e transferido para barricas.

Estágio

Durante 12 meses, sobre as borras, em barricas usadas de carvalho francês, seguido de 6 meses em garrafa.

Garrafas Produzidas: 1670 garrafas

Notas de prova

Cor amarelo-dourada. No nariz, apresenta uma complexidade única, com notas que vão desde citrinos, pêssego e melão à acácia, casca de laranja, flor de laranjeira, fumo, mel e resina. Na boca mostra-se seco, com uma acidez vibrante bem integrada com o amplo volume na boca. Revela um ligeiro carácter adstringente, resultante 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.

Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima

Região: Sintra

Álcool: 13.10% vol.

Acidez Total: 7.00 g/L ácido tartárico

pH: 3.20

SO2 Total: 45 mg/L





VINHO
BRANCO

CURTIMENTA

2023

JANAS

QUINTA DE SAN MICHEL



WHITE
WINE

Producer: Quinta de San Michel

Winemaker: Alexandre Guedes

Classification: IG Lisboa

Grape Varieties: Malvasia de Colares
& Arinto

Harvest: 2023

Vinificação

Grapes were hand-picked into 20kg buckets and then transported to the winery. Partial destemming was carried out without crushing the bunches, followed by 30 days of skin contact fermentation. Afterwards, the must was pressed and transferred to barrels.

Aging

Aged on the lees for 12 months in used French oak barrels, followed by 6 months on the bottle.

Bottles Produced: 1670 bottles

Tasting Notes

Golden-yellow color. On the nose, it presents a unique complexity, with notes ranging from citrus, peach, and melon to acacia, orange peel, orange blossom, smoke, honey, and resin. On the palate, it is dry, with vibrant acidity well integrated with a broad mouthfeel. It shows a slight astringent character, resulting from the skin contact process. The finish is persistent and saline.

Food Pairing

Pairs well with meat dishes such as Negrais-style roasted suckling pig or oven-roasted lamb.

Soil Type: Argilo-calcários

Climate: Temperate
Mediterranean, with maritime
influence

Region: Sintra

Alcohol: 13.10% vol.

Total Acidity: 7 g/L tartaric acid

pH: 3.20

Total SO2: 45 mg/L

