

GALEGO DOURADO

2023



VINHO
BRANCO



WHITE
WINE

JANAS

QUINTA DE SAN MICHEL

Produtor: Quinta de San Michel

Tipo de solo: Argilo-calcários

Álcool: 12% vol.

Enologia: Alexandre Guedes

Clima: Temperado mediterrâneo,
com influência marítima

Acidez Total: 6.5 g/l ácido tartárico

Classificação: Vinho Regional Lisboa

pH: 3.00

Castas: Galego Dourado

Região: Sintra

SO2 Total: 70 mg/L

Ano: 2023

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 depósito inox durante 22 dias.

Estágio

Durante 6 meses em barricas de carvalho francês usadas sobre as borras totais e 12 meses em garrafa.

Garrafas Produzidas: 1006 garrafas

Notas de prova

Revela uma atrativa cor amarelo-palha. No aroma, mostra-se intenso e expressivo, com notas iniciais marcantes de fósforo e pólvora, que se integram harmoniosamente com fragrâncias cítricas, como tangerina e maçã verde. Surgem também subtis apontamentos de ervas frescas cortadas. Na boca, destaca-se pela sua elegância e finesse, com uma acidez viva e salina que lhe confere frescura. A textura é envolvente, fruto de um estágio de 6 meses sobre as borras, contribuindo para um bom volume de boca. Termina com um perfil mineral, fino e muito equilibrado.

Gastronomia

Acompanha bem pratos da costa, desde choco grelhado a arroz de lingueirão. Harmoniza bem com saladas frescas no verão.



GALEGO DOURADO

2023



VINHO
BRANCO



WHITE
WINE

JANAS QUINTA DE SAN MICHEL

Producer: Quinta San Michel

Soil type: Clay-limestone

Alcohol: 12% vol.

Winemaker: Alexandre Guedes

Climate: Temperate
Mediterranean, with maritime
influence

Total Acidity: 6.5 g/l tartaric acid

Classification: Vinho Regional Lisboa

pH: 3.00

Grape Variety: Galego Dourado

Region: Sintra

Total SO2: 70 mg/L

Harvest: 2023

Winemaking

Grapes were hand-picked in 20kg buckets and then transported to the winery. Destemming and crushing of the bunches, followed by direct pressing. Settling for 24 hours. Fermentation in stainless steel for 22 days.

Aging

Aged for 6 months sur lies in an average 6-years old liter French oak, followed by 12 months in bottle.

Bottles Produced: 1006 bottles.

Tasting Notes

It reveals an appealing straw-yellow color. On the nose, it is intense and expressive, with striking initial notes of phosphorus and gunpowder, harmoniously integrated with citrus fragrances such as tangerine and green apple. There are also subtle hints of freshly cut herbs. On the palate, it stands out for its elegance and finesse, with a lively, saline acidity that brings freshness. The texture is enveloping, the result of 6 months of ageing on the lees, contributing to good mouth volume. It finishes with a fine, mineral profile, very well balanced.

Food Pairing

It is well paired with dishes from the coast, from grilled cuttlefish to razor clam rice. It also harmonizes beautifully with fresh summer salads.

