

MALVARINTO DE JANAS

2023



VINHO
BRANCO



WHITE
WINE

JANAS QUINTA DE SAN MICHEL

Produtor: Quinta de San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: IG Lisboa

Castas: Malvasia de Colares & Arinto

Tipo de solo: Argilo-calcário

Clima: Temperado mediterrâneo,
com influência marítima

Região: Sintra

Álcool: 13.00% vol.

Acidez Total: 6.13 g/L ácido tartárico

pH: 3.14

SO2 Total: 47 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 ½ em barricas, e ½ em inox durante 20 dias.

Estágio

Durante 10 meses em mistura de barricas de carvalho francês, americano e húngaro. Estágio sobre as borras totais durante 15 meses seguido de 15 meses em garrafa.

Garrafas Produzidas: 4740 garrafas

Notas de prova

Elegante tonalidade amarelo-dourada. No aroma, destaca-se a frescura da fruta cítrica, com notas vibrantes de limão e maçã verde, envolvidas por nuances minerais de pedra molhada e giz, refletindo os nossos solos argilo-calcários. Um subtil toque de tosta e fumo adiciona complexidade ao conjunto. Na boca, revela-se intenso e cheio de personalidade, com uma acidez marcante que confere tensão. As várias camadas de sabor vão-se desdobrando ao longo da prova, mostrando uma barrica perfeitamente integrada e uma textura envolvente. O final é longo, mineral e persistente, deixando uma impressão memorável.

Gastronomia

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



MALVARINTO DE JANAS

2023



VINHO
BRANCO



WHITE
WINE

JANAS QUINTA DE SAN MICHEL

Producer: Quinta San Michel

Winemaker: Alexandre Guedes

Classification: IG Lisboa

Grape Variety: Malvasia de Colares & Arinto

Soil type: Clay-limestone

Climate: Temperate
Mediterranean, with maritime
influence

Region: Sintra

Alcohol: 13.00% vol.

Total Acidity: 6.13 g/L tartaric acid

pH: 3.14

Total SO₂: 47 mg/L

Winemaking

Grapes were hand-harvested into 20kg buckets and then transported to the winery. Bunches were destemmed and crushed, followed by direct pressing. The must was left to settle for 24 hours. Fermentation took place ½ in oak barrels and ½ in stainless steel for 20 days.

Aging

10 months in a mix of French, Hungarian and American oak. Aged for 15 months on the lees, followed by 15 months in bottle.

Bottles Produced: 4740 bottles

Tasting Notes

Elegant golden-yellow hue. On the nose, the wine reveals fresh citrus fruit, with vibrant notes of lemon and green apple, wrapped in mineral nuances of wet stone and chalk, reflecting our clay-limestone soils. A subtle touch of toast and smoke adds complexity to the profile. On the palate, it shows intensity and great personality, with marked acidity providing tension. Layers of flavor unfold throughout the tasting, showcasing well-integrated oak and a silky texture. The finish is long, mineral, and persistent, leaving a memorable impression.

Food Pairing

Pairs well with coastal dishes, from grilled cuttlefish to razor clam rice. Also excellent with fresh summer salads.

