

MALVASIA

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

**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 barrica durante 20 dias.

## Estágio

Durante 10 meses em barricas de carvalho francês, americanas e húngaras. 15 meses sobre as borras totais e 15 meses em garrafa.

**Garrafas Produzidas:** 2050 garrafas

## 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 10 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.

**Tipo de solo:** Argilo-calcário

**Clima:** Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

**Região:** Sintra

**Álcool:** 13,00% vol.

**Acidez Total:** 5,80 g/l ácido tartárico

**pH:** 3,19

**SO2 Total:** 65,00 mg/L



# MALVASIA

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

**Harvest:** 2023

### Winemaking

Grapes were hand-picked into 20kg buckets and 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 in oak barrels over 20 days.

### Aging

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

**Bottles Produced:** 2050 bottles

### Tasting notes

Presents a beautiful golden-yellow hue. On the nose, it is discreet and sophisticated, showing citrus fruit notes like green apple, wrapped in delicate aromas of pear and apricot. As it opens, saline nuances emerge, evoking sea breeze and seaweed. On the palate, it stands out for its elegance and finesse—typical of Malvasia de Colares. The enveloping texture, resulting from 10 months of lees aging, harmonizes with the grape's vibrant acidity. The finish is long and striking, with a saline touch and subtle smoky and toasty notes from barrel aging.

### Food Pairing

Pairs beautifully with coastal dishes, from grilled cuttlefish to razor clam rice. Also, an excellent match for fresh summer salads.

**Soil type:** Clay-limestone

**Climate:** Temperate  
Mediterranean, with maritime  
influence

**Region:** Sintra

**Alcohol:** 13,00 % vol.

**Total Acidity:** 5,80 g/l Tartaric Acid

**pH:** 3,19

**Total SO<sub>2</sub>:** 65,00 mg/L

