

ARINTO

2023



VINHO  
BRANCO

JANAS

# QUINTA DE SAN MICHEL



WHITE  
WINE

**Produtor:** Quinta de San Michel

**Enologia:** Alexandre Guedes

**Classificação:** IG Lisboa

**Castas:** Arinto

**Tipo de solo:** Argilo-calcário

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

**Região:** Sintra

**Álcool:** 13.00% Vol.

**Acidez Total:** 6.6 g/L Ácido Tartárico

**pH:** 3.07

**SO2 Total:** 52.00 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 em barrica durante 20 dias.

## Estágio

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e húngaro, seguido de 6 meses em depósitos de Inox. Maturação durante um total de 18 meses sobre as borras, complementada por 12 meses de estágio em garrafa.

**Garrafas Produzidas:** 2760 garrafas

## Notas de prova

Apresenta uma bela tonalidade amarelo-esverdeado. No aroma, revela fragrâncias cítricas marcadas, como maçã verde e limão fresco, acompanhadas por delicadas sugestões de frutos secos e ligeiros toques de tosta. Com o tempo no copo, surgem notas salinas que remetem à brisa marítima e de algas. Na prova de boca, impressiona pela sua acidez vibrante, conferindo-lhe grande tensão e frescura, características típicas da casta Arinto. A textura é ampla e cremosa, fruto de um estágio de 10 meses sobre as borras. Final longo, com marcada mineralidade e uma sensação que convida a mais um gole.

## Gastronomia

Acompanha bem pratos mais complexos como arroz de lavagante, ou carnes como leitão assado.



ARINTO

2023



VINHO  
BRANCO

JANAS

# QUINTA DE SAN MICHEL



WHITE  
WINE

**Producer:** Quinta de San Michel

**Winemaker:** Alexandre Guedes

**Classification:** IG Lisboa

**Grape Variety:** Arinto

**Soil Type:** Clay-limestone

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

**Region:** Sintra

**Alcohol:** 13.00% Vol.

**Total Acidity:** 6.60 g/L Tartaric Acid

**pH:** 3.07

**Total SO2:** 52.00 mg/L

## 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 occurred in oak barrels over 20 days.

## Aging

Aged for 12 months in French and Hungarian oak barrels, followed by 6 months in stainless steel tanks. The wine matured on its lees for a total of 18 months, complemented by a further 12 months of bottle ageing.

**Bottles Produced:** 2760 bottles

## Tasting Notes

Presents a beautiful greenish-yellow hue. On the nose, it reveals pronounced citrus aromas like green apple and fresh lemon, accompanied by delicate hints of dried fruits and light toasty notes. As it opens in the glass, saline notes emerge, reminiscent of sea breeze and seaweed. On the palate, it impresses with its vibrant acidity, delivering great tension and freshness, hallmarks of the Arinto variety. The texture is broad and creamy, the result of 10 months aging on lees. Long finish, with marked minerality and a sensation that invites another sip.

## Food Pairing

Pairs well with more elaborate dishes such as lobster rice or roasted suckling pig.

