

ESPUMANTE MALVASIA 2023

JANAS QUINTA DE SAN MICHEL

Produtor: Quinta de San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: IG Lisboa

Castas: Malvasia de Colares

Ano: 2023

Estilo: Bruto

Degórgement: Maio 2026

Vinificação

Uvas vindimadas manualmente, em baldes de 20kgs. Sem desengace, as uvas foram colocadas em cachos inteiros na prensa onde foram prensadas suavemente durante 4 horas. Decantação durante 36 horas. Fermentação em inox durante 20 dias.

Estágio

Durante 6 meses em barricas de carvalho francês usadas. Estágio sobre borras durante 24 meses.

Notas de prova

No nariz é delicado com aromas a frutos cítricos, limão e maçã verde, herbais como menta e hortelã, e um leve carácter autolítico com notas a tosta e brioche. Na boca, é elegante apresentado uma bolha muito fina, com sabores a limão, maçã verde, alperce e com maior presença do estágio em borras, apresentando sabores a fumo e brioche. Termina com uma acidez marcante.

Gastronomia

Acompanha perfeitamente frutos do mar e marisco, como lapas e ostras, bem como comidas asiáticas frescas.

Tipo de solo: Argilo-calcário

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima

Região: Sintra

Álcool: 11.50% Vol.

Acidez Total: 8.80 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.11

SO2 Total: 40 mg/L



ESPUMANTE MALVASIA 2023

JANAS QUINTA DE SAN MICHEL

Producer: Quinta de San Michel

Winemaker: Alexandre Guedes

Classification: IG Lisboa

Grape Variety: Malvasia de Colares

Harvest: 2023

Type: Brut

Degórgement: May 2026

Winemaking

Grapes were hand-picked into 20kg buckets. Without destemming, whole bunches were directly and gently pressed over a period of 4 hours. The must was then left to settle for 36 hours. Fermentation took place in stainless steel for 20 days.

Aging

Aged for 6 months in used French oak barrels. Followed by aging on the lees for 24 months.

Tasting Notes

On the nose, it is delicate, with aromas of citrus fruits, lemon and green apple, herbal notes such as mint and peppermint, and a subtle autolytic character with hints of toast and brioche. On the palate, it is elegant, showing a very fine bubble, with flavors of lemon, green apple, apricot, and a stronger expression of lees ageing, revealing smoky and brioche notes. It finishes with a marked acidity.

Food Pairing

Pairs perfectly with seafood and shellfish, such as oysters and limpets, as well as fresh Asian cuisine.

Soil type: Clay-limestone

Climate: Temperate
Mediterranean, with maritime
influence

Region: Sintra

Alcohol: 11.50% Vol.

Total Acidity: 8.80 g/L Tartaric Acid

pH: 3.11

Total SO2: 40 mg/L

