FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Arinto 2020

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Arinto

Ano: 2020



Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

Região: Sintra

Vinificação

Uvas vindimadas manualmente, em baldes de 20kgs, sendo depois transportadas para a adega. Desengace e esmagamento dos cachos, sendo depois realizada uma prensagem direta. Decantação durante 36 horas. Fermentação em barricas usadas.

Estágio

Durante 8 meses em barricas de carvalho francês usadas e 24 meses em garrafa.

Notas de prova

Cor ligeiramente dourada. Nariz discreto. Apresenta aromas a maçã, limão, meloa, hortelã e alguma tosta. Na boca é tenso, enérgico. Apresenta uma acidez vibrante, bem integrada com o amplo volume de boca. Termina com uma mineralidade típica da casta. Salino e persistente.

Gastronomia

Acompanha bem arroz de polvo, borrego assado no forno e coelho à caçador.

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 8 g/l ácido tartárico

pH: 3.23

SO2 Total: 48 mg/L