ARINTO

2022

VINHO BRANCO

JANAS

QUINTA DE SAN MICHEL

WHITE WINE

Produtor: Quinta de San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Arinto

Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima

Região: Sintra

Álcool: 13.2% vol.

Acidez Total: 6.6 g/l ácido tartárico

pH: 3.00

SO2 Total: 45 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

Durante 12 meses em combinação de barricas de carvalho francês e húngaras usadas sobre as borras totais e 22 meses em garrafa.

Garrafas Produzidas: 1710 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.



