CURTIMENTA

2023

VINHO BRANCO

JANAS

QUINTA DE SAN MICHEL

WHITE WINE

Produtor: Quinta de San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: IG Lisboa

Castas: Malvasia de Colares & Arinto

Ano: 2023

Tipo de solo: Argilo-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima

Região: Sintra

Álcool: 13.10% vol.

Acidez Total: 7.00 g/L ácido tartárico

pH: 3.20

SO2 Total: 45 mg/L

Vinificação

Uvas vindimadas manualmente em baldes de 20 kg, sendo depois transportadas para a adega. Desengace parcial sem esmagamento dos cachos, seguido de 30 dias de fermentação com maceração pelicular – curtimenta. Posteriormente, prensado e transferido para barricas.

Estágio

Durante 12 meses, sobre as borras, em barricas usadas de carvalho francês, seguido de 6 meses em garrafa.

Garrafas Produzidas: 1670 garrafas

Notas de prova

Cor amarelo-dourada. No nariz, apresenta uma complexidade única, com notas que vão desde citrinos, pêssego e melão à acácia, casca de laranja, flor de laranjeira, fumo, mel e resina. Na boca mostra-se seco, com uma acidez vibrante bem integrada com o amplo volume na boca. Revela um ligeiro carácter adstringente, resultante do processo de curtimenta. Termina com um final persistente e salino.

Gastronomia

Harmoniza bem com pratos de carne como por exemplo o leitão de Negrais ou um borrego assado no forno.



