

ESPUMANTE

J A N A S

QUINTA DE
SAN MICHEL

Produtor: Quinta de San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares

Ano: 2022

Estilo: Bruto

Degórgement: 4 Dezembro 2024

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 4 meses em barricas de carvalho francês usadas. Estágio sobre borras durante 20 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-calcários

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima

Região: Sintra

Álcool: 12% vol.

Acidez Total: 10.2 g/l ácido tartárico

pH: 2.95

