FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Malvarinto de Janas 2020

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares & 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. Parte da fermentação em barricas e o restante em depósitos de inox. .

Estágio

Durante 8 meses em barricas de carvalho francês (20% nova) e 24 meses em garrafa.



Notas de prova

Cor amarelo-palha. No nariz é impetuoso. Fruta cítrica marcante como limão, casca de laranja e toranja. Especiado, com pimenta branca e canela terminando com aromas a fumo e maresia. Na boca é voluptuoso, marcando a sua presença através da acidez e textura. Sabores a maçã verde, limão e toranja complementado com um caráter especiado trazendo vivacidade ao vinho. Final longo.

Gastronomia

Harmoniza bem com peixes grelhados, como o robalo ou raia. Excelente combinação com queijos da Serra da Estrela e presunto de porco preto.

Álcool: 13% vol. **Acidez Total:** 7,5 g/l ácido tartárico **pH:** 3.30

SO2 Total: 51mg/L