MALVARINTO DE JANAS

2024

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

Tipo de solo: Argilo-calcário

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima

Região: Sintra

Álcool: 12.50% vol.

Acidez Total: 6.98 g/L ácido tartárico

pH: 3.11

SO2 Total: 46 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 12 horas. Fermentação ½ em barricas, e ½ em inox durante 20 dias.



Estágio

Foram 18 meses sobre *sur lie*. Destes, 12 meses decorreram em barricas de carvalho francês e húngaro, com uma percentagem de 20% de carvalho novo. Por fim, permaneceu 6 meses em cubas de inox.

Garrafas Produzidas: 5100 garrafas

Notas de prova

Elegante tonalidade amarelo-dourada. No aroma, destaca-se a frescura da fruta cítrica, com notas vibrantes de limão e maçã verde, envolvidas por nuances minerais de pedra molhada e giz, refletindo os nossos solos argilo-calcários. Um subtil toque de tosta e fumo adiciona complexidade ao conjunto. Na boca, revela-se intenso e cheio de personalidade, com uma acidez marcante que confere tensão. As várias camadas de sabor vão-se desdobrando ao longo da prova, mostrando uma barrica perfeitamente integrada e uma textura envolvente. O final é longo, mineral e persistente, deixando uma impressão memorável.

Gastronomia

Acompanha bem pratos da costa, desde choco grelhado a arroz de lingueirão. Harmoniza bem com saladas frescas no verão.

