FICHA TÉCNICA

Quinta de San Michel – Malvasia 2021

Produtor: Quinta San Michel

Enologia: Alexandre Guedes

Classificação: Vinho Regional Lisboa

Castas: Malvasia de Colares

Ano: 2021



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, prensagem direta. Decantação durante 36 horas. Fermentação em barrica durante 20 dias.

Estágio

Durante 8 meses em barricas de carvalho francês (15% barrica nova) sobre as borras e 18 meses em garrafa.

Notas de prova

Cor amarelo-esverdeada. Nariz exuberante, trazendo o mar para dentro o copo. Aromas a limão, pêssego, jasmim, algas, pedra molhada e também provenientes do estágio em barrica como fumo e manteiga. Na boca, é fino e complexo, apresentando várias camadas ao longo da prova. A influência marítima está bastante presente neste vinho, deixando uma sensação de salinidade e secura no final de boca.

Gastronomia

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

Álcool: 13.2% vol.

Acidez Total: 6.4 g/l ácido tartárico

pH: 3.40

SO2 Total: 38 mg/L