MALVASIA

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

Ano: 2023

Tipo de solo: Argilo-calcário

Clima: Temperado mediterrâneo, com influência marítima.

Região: Sintra

Álcool: 13,00% vol.

Acidez Total: 5,80 g/l ácido tartárico

pH: 3,19

SO2 Total: 65,00 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 24 horas. Fermentação em barrica durante 20 dias.

Estágio

Durante 10 meses em barricas de carvalho francês, americanas e húngaras. 15 meses sobre as borras totais e 15 meses em garrafa.

Garrafas Produzidas: 2050 garrafas

Notas de prova

Apresenta uma bela tonalidade amarelo-dourada. No nariz, revela-se discreto e sofisticado, com notas de frutas cítricas, como maçã verde, envolvidas por delicados aromas de pêra e alperce. À medida que se abre, surgem nuances salinas, evocando a brisa do mar e notas de algas. Na boca, destaca-se pela elegância e finesse típico da Malvasia de Colares. A textura envolvente, resultado de um estágio de 10 meses sobre as borras, harmoniza-se com a vibrante acidez da casta. O final é longo e marcante, com um toque salino e subtis notas fumadas e tostadas conferidas pela passagem em barrica.

Gastronomia

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



