



—
ANSELMO
MENDES
—

EXPRESSÕES ALVARINHO 2019

(PT)

Tipo de vinho

Proveniente de uvas da nobre casta Alvarinho, exclusivamente da Quinta da Torre. Situada em Monção, a Quinta da Torre apresenta diversidade de solos das várias parcelas permitindo a elaboração de um vinho rico e complexo. O estudo intensivo ao longo dos anos, por Anselmo Mendes, da casta Alvarinho no processo de fermentação e estágio em barrica está presente neste vinho.

Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com *bâtonnage* sobre borras totais. Estágio de 9 meses em garrafa.

Notas de prova

Aroma floral que lembra jasmim e nuances de leve baunilha. Notas de torrada e caramelo. Na boca a acidez bem marcada e frescura cítrica evidente marcam este vinho. Final persistente, elegante e delicado.

Sugestão de harmonização

Expressões, um vinho bastante gastronómico, acompanha perfeitamente diversos pratos de bacalhau e crustáceos. Lombo de bacalhau regado com molho cremoso de camarão e espargos ou bacalhau à Brás são ótimos pratos fortes que acompanham na perfeição este vinho. Diversos queijos também tornam Expressões num vinho enriquecedor no palato. Folhado de queijo camembert regado com mel, nozes e alecrim, uma entrada digna para um vinho poderoso. Deve ser servido entre 11-13°C.

(EN)

Type of wine

From grapes of the noble Alvarinho variety, exclusively from Quinta da Torre. Located in Monção, Quinta da Torre presents a diversity of soils in the various plots, allowing the elaboration of a rich and complex wine. The intensive study over the years, by Anselmo Mendes, of the Alvarinho variety in the process of fermentation and barrel aging is present in this wine.

Vinification

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Very soft pressing of the whole destemmed grapes. Long cold clarification. Fermentation in new 400-litre French oak barrels. Ageing in these barrels for 9 months with *bâtonnage* on the whole lees. 9 months of ageing in bottle.

Tasting notes

Floral aroma that reminds of jasmine and nuances of light vanilla. Notes of toast and caramel. In the mouth the well marked acidity and evident citric freshness mark this wine. Persistent, elegant and delicate finish.

Pairing Suggestion

Expressions, a very gastronomic wine, perfectly accompanies several cod and crustacean dishes. Codfish fillet with creamy sauce of shrimp and asparagus or codfish "à Brás" are great strong dishes that perfectly accompany this wine. Several cheeses also make Expressões an enriching wine on the palate. Camembert cheese puff pastry drizzled with honey, walnuts and rosemary, a worthy starter for a powerful wine. Should be served at 11-13°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

3500
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,32

Acidez Total (Total acidity)

6,5 g/L

Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

15 anos (years)

www.anselmomendes.pt