



—
ANSELMO
MENDES
—

EXPRESSÕES ALVARINHO 2018



Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

6.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

13% vol.

pH

3,35

Acidez Total (Total acidity)

6,5 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

15 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

Vinho feito de uvas da casta Alvarinho exclusivamente da Quinta da Torre em Monção. Este vinho expressa o potencial da sub-região e da sua casta rainha assim como o estudo desta casta fermentada e estagiada em barrica. Este vinho provém então da Quinta da Torre onde conseguimos fazer um trabalho diferenciado na relação com a diversidade de solos que existe no local.

Pontos-chave

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 delicado. Notas discretas de baunilha, biscoito e favo de mel. Acidez presente com notória casca de toranja. Persistente, mineral e elegante.

(EN)

Type of wine

Wine made from grapes of Alvarinho variety coming exclusively from Quinta da Torre in Monção. This wine expresses the potential of the subregion and its variety as well as the study of this variety fermented and aged in barrels. So, this wine comes from Quinta da Torre where we manage to make a specific work regarding the variety of soils that exists in that estate.

Key points

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

Delicate floral aroma. Discreet vanilla, biscuits and honeycomb. Stressed acidity with grapefruit peel. Persistent, mineral and elegant.