



—  
ANSELMO  
MENDES  
—

## 3 RIOS 2023

(PT)

Vinho branco feito da seleção das melhores parcelas de Alvarinho, Loureiro e Avesso.

A casta Alvarinho tem proveniência na sub-região de Monção e Melgaço. A localização desta sub-região faculte-lhe um microclima particular estando rodeada por um conjunto de serras que permitem uma conjugação única entre pluviosidade, temperatura e luminosidade necessárias à perfeita maturação das uvas. Obtemos assim estrutura e corpo.

A casta Loureiro localiza-se na sub-região do Lima com solos graníticos, profundos e pobres em matéria orgânica. As vinhas são em meia encosta com exposição a sul e influência marcadamente atlântica. Estas características vão fornecer o perfume floral típico da casta bem como a sua frescura e salinidade.

Em relação à casta Avesso vamos obtê-la na zona de Baião, na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral. Os solos são secos e pobres, franco-arenosos de matriz granítica. Estas características produzem um vinho com uma acidez e mineralidade únicas, de onde se destaca um profundo equilíbrio entre acidez, mineralidade e grau alcoólico.

### Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Desengace total. Prensagem suave da uva inteira. Clarificação extrema do mosto por frio. Fermentação longa a baixa temperatura: 14-16°C. Estágio mínimo de 4 meses sobre borras finas com *bâtonnage* regular.

### Notas de prova

Aromas a pêssego e laranja estão presentes de forma suave juntamente com a mineralidade e frescura transmitida pelas castas presentes neste vinho. Final de boca longo e estruturado.

(EN)

White wine made from the selection of the best plots of Alvarinho, Loureiro and Avesso.

The grape variety Alvarinho comes from the sub-region of Monção and Melgaço. The localization of this sub-region provides it a particular microclimate surrounded by a range of mountains which allows a unique combination between precipitation, temperature and luminosity required for the perfect maturation of the grapes. With this we convey structure and body.

The Loureiro grape variety is located in the Lima sub-region with granitic soils, deep and poor in organic matter. The vineyards are in half-hillside with a south-facing aspect and with a markedly Atlantic influence. These features will therefore provide the typical floral perfume of the variety.

Regarding Avesso grape variety we get it in Baião region, in the border between the continental climate of the Douro Valley and the maritime influence of Douro Litoral. The soils are dry and poor. These characteristics will produce a wine with an acidity and minerality unique, from which we single out a profound balance between acidity, minerality and alcohol content.

### Key points

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Total de-stemming. Soft pressing of the whole grape. Extreme cold must clarification. Long fermentation at low temperatures: 14-16°C. Minimum 4-month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

### Tasting notes

Peach and orange aromas are present in a soft way, along with the minerality and freshness conveyed by the grape varieties present in this wine. Long and structured finish.

### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

### Castas (Varieties)

Alvarinho; Loureiro; Avesso

### Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

### pH

3,36

### Acidez Total (Total acidity)

6,8g/L

### Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

5 anos (years)