



—
ANSELMO
MENDES
—



PARDUSCO 2019

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

Alvarelhão, Pedral, Cainho

Produção (Production)

20.000

Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12% vol.

pH

3,42

Acidez Total (Total acidity)

5,6 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

7 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

Pardusco era o nome dado aos vinhos tintos com pouca cor, grau alcoólico moderado e que viajavam bem, ou seja, envelheciam bem. Na época ainda não tinham a designação de Vinho Verde e mais tarde para se distinguirem destes chamavam-lhe “vinho maduro de Monção”.

Pontos-chave

Colheita manual em perfeito estado de maturação. Desengace total e maceração pelicular a frio. Fermentação longa a baixa temperatura. Fermentação maloláctica feita na totalidade.

Notas de prova

Cor rubi aberta. Aromas a fruta vermelha madura com um toque mineral. Na boca apresenta uma excelente acidez que transmite frescura a par com uma boa estrutura.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal para acompanhar pratos de carnes brancas (pato ou peru por exemplo) e queijos curados.

(EN)

Type of wine

Pardusco was the name given to the light colored reds, with low alcohol, which travelled well and aged well. Back in those days they didn't have the denomination of Vinho Verde and later in time they started to be known as “Mature wines of Monção”.

Key points

Hand harvest at a perfect maturation point. Bunches de-steamed and cold maceration. Long fermentation at a low temperature. Complete malolactic fermentation.

Tasting notes

Pale ruby color. Ripen red berry aromas with a mineral hint. On the palate shows a very nice acidity that shows freshness along with a good structure.

Fooding pairing

Ideal for pairing with white meat (duck or turkey for example) and cured cheeses.