

—
ANSELMO
MENDES
—



ALVARELHÃO PRIVATE 2019

(PT)

Tipo de vinho

Alvarelhão Private 2019 é um espumante rosé obtido a partir da casta Alvarelhão. Trata-se de uma casta muito antiga (classificada em 1790), que hoje é principalmente plantada no norte da região dos Vinhos Verdes, especialmente na sub-região de Monção e Melgaço, onde sempre fez parte dos tintos. As uvas utilizadas para este espumante provêm de pequenas parcelas de vinha em Monção e Melgaço, plantadas em solos graníticos, uvas que, com a ajuda do grupo montanhoso que envolve esta sub-região e garante a harmonia entre o número de horas de sol e chuva, facilitando uma maturação gradual, atingem um equilíbrio perfeito entre o teor de açúcar e a acidez necessária para a elaboração de um espumante de qualidade. .

Pontos-chave

As uvas, criteriosamente selecionadas, foram prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto lágrima foi arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 48h. A fermentação decorreu em depósito de inox a 16°C durante cerca de 20 dias. Seguiu-se um período de estágio sobre as borras finas. O processo de espumantização seguiu o método tradicional de fermentação e estágio em garrafa, que permite ao espumante desenvolver aromas e sabores que revelam a elegância do Alvarelhão. Finda esta fase, procedeu-se ao “degorgement”, retirando-se as leveduras, sendo a cápsula metálica substituída pela rolha definitiva.

Notas de prova

Este espumante apresenta uma cor rosa casca de cebola elegante e apresenta bolhas finas e persistentes. No nariz é delicado e com notas de pastelaria. O sabor é complexo e persistente, demonstrando grande frescura.

(EN)

Type of wine

Alvarelhão Private 2019 is a Rosé Sparkling Wine obtained from the Alvarelhão grape variety. Alvarelhão is a very old variety (classified in 1790), which today is planted mainly in the north of the Vinho Verde region, especially in the sub-region of Monção and Melgaço, where it has always been part of the red wines. The grapes used for this sparkling wine come from small plots of vines in Monção and Melgaço, planted in granite soils, grapes that, with the help of the mountainous group that surrounds this sub-region and guarantee harmony between the number of hours of sun and rain, reach a perfect balance between the sugar content and the acidity necessary for the elaboration of a high-quality sparkling wine.

Key points

The grapes, carefully selected, were pressed whole to obtain a must of great quality. The tear must was cooled and decanted at low temperatures for 48h. Fermentation took place in stainless steel tanks at 16°C for about 20 days. A period of aging on fine lees followed. The sparkling process followed the traditional method of fermentation and aging in the bottle, which allows the sparkling wine to develop aromas and flavours that reveal the elegance of the Alvarelhão. At the end of this phase, the “degorgement” was carried out, removing the yeasts, and the metal capsule was replaced by the definitive stopper.

Tasting notes

This sparkling wine has an elegant onion skin pink color and has fine and persistent bubbles. On the nose it is delicate and with hints of pastry. The flavor is complex and persistent, showing great freshness.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarelhão

Produção (Production)

3.000
Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12% vol.

pH

3,36

Acidez Total (Total acidity)

4,9 g/L

Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

15 anos (years)