



—
ANSELMO
MENDES
—



ALVARINHO PRIVATE AM EXP 2018

(PT)

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

3.000
Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,21

Acidez Total (Total acidity)

6,9 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

15 anos (years)

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 tem origem numa das parcelas cujo solo é um granito profundo com granulometria média.

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 muito delicado típico das uvas provenientes da quinta da Torre envolto numa mineralidade austera. Apresenta igualmente um aroma cítrico que transmite muita frescura. Na boca acidez assertiva, longo 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. This wine is born in one parcel whose soil is a profound granite with a medium granulometry.

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

Very delicate floral aroma typical from the grapes coming from quinta da Torre wrapped on an austere minerality. It also shows a very fresh citric aroma. Stressed acidity on the mouth, long and elegant.