



—
ANSELMO
MENDES
—

CONTACTO ALVARINHO 2022

(PT)

Tipo de vinho

Contacto Alvarinho é obtido a partir da casta nobre Alvarinho exclusivamente produzida na sub-região de Monção e Melgaço. A localização desta sub-região facultava-lhe um clima temperado estando rodeada por um conjunto de serras da fronteira espanhola que nos permite uma conjugação única entre a pluviosidade, a temperatura e luminosidade necessárias para a perfeita maturação das uvas. Na produção deste vinho, foram selecionadas vinhas próximas do rio com solos de origem granítica de textura franco-arenosa. Situadas a baixa altitude, com aluviões e terraços fluviais bem presentes, oferecendo ao vinho complexidade, mineralidade e amargor próprio da casta.

Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Efetuado desengace total com uma ligeira maceração pelicular. Clarificação pelo frio a 12°C. Fermentação com velocidade e temperatura controlada. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com *bâtonnage* regular.

Notas de prova

Aroma fino e delicado. Elevada concentração aromática com notas florais e nuances minerais. Boca elegante com acidez bem presente. Pleno de mineralidade e amargos cítricos com intensidade, originando um vinho encorpado e untuoso. Notas de pedra molhada, lima e salinidade oferecem persistência e complexidade no palato.

Sugestão de harmonização

Vinho com forte aptidão gastronómica ideal no acompanhamento de pratos ricos e complexos. Brushetta de tomate e manjerição, espetada de camarão com molho pesto e curry de frango com molho de tomate, Contacto Alvarinho oferece sensações únicas com diversos pratos de diferentes tipos de cozinha. Deve ser servido entre 10-12°C.

(EN)

Type of wine

Contacto Alvarinho is obtained from the noble Alvarinho grape variety grown exclusively in the sub-region of Monção and Melgaço. The location of this sub-region provides it with a temperate climate, being surrounded by a range of mountains on the Spanish border, which allows us a unique combination between precipitation, temperature and light required for the perfect maturation of the grapes. For the production of this wine, vineyards were selected near the river with granite soils of sandy loam texture. Located at low altitude, with alluvium and fluvial terraces well present, offering the wine complexity, minerality and bitterness typical of the variety.

Vinification

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Total de-stemming with a short skin maceration. Cold clarification at 12°C. Fermentation with controlled velocity and temperature. Minimum 3 month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

Tasting notes

Fine and delicate aroma. High aromatic concentration with floral notes and mineral nuances. Elegant mouth with well present acidity. Full of minerality and citrus bitters with intensity, originating a full-bodied and full-bodied wine. Wet stone, lime and salinity notes offer persistence and complexity on the palate.

Pairing Suggestion

Wine with strong gastronomic aptitude ideal in the accompaniment of rich and complex dishes. Tomato and basil brushetta, shrimp skewer with pesto sauce and chicken curry with tomato sauce, Contacto Alvarinho offers unique sensations with several dishes from different types of cuisine. Should be served between 10-12°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

250.000
Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,29

Acidez Total (Total acidity)

6 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

10 anos (years)

www.anselmomendes.pt