



—  
ANSELMO  
MENDES  
—

## 3 RIOS 2021



### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

### Castas (Varieties)

Alvarinho; Loureiro; Avesso

### Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

### pH

3,30

### Acidez Total (Total acidity)

6,8 g/L

### Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

5 anos (years)

### (PT)

#### Tipo de vinho

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

A casta Alvarinho tem proveniência na sub-região de Monção e Melgaço.

A casta Loureiro localiza-se na sub-região do Lima com solos graníticos, profundos e pobres em matéria orgânica.

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.

#### Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adegas 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

Aroma frutado (tropical, pêssego, laranja) e mineral. Boca fresca, frutada e floral plena de mineralidade e boa estrutura. Final de boca longo e estruturado.

### (EN)

#### Type of wine

White wine made from the selection of the three best white varieties in the region: Alvarinho, Loureiro and Avesso.

The grape variety Alvarinho comes from the sub-region of Monção and Melgaço. The Loureiro grape variety is located in the Lima sub-region with granitic soils, deep and poor in organic matter.

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.

#### 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

Fruity (tropical, peach, orange) and mineral aroma. Fresh mouth, fruity and floral full of minerality and good structure. Long and structured end.