



—  
ANSELMO  
MENDES  
—



## PARCELA ÚNICA ALVARINHO 2021

### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde  
Alvarinho, Monção e Melgaço

### Castas (Varieties)

100% Alvarinho

### Produção (Production)

8.000  
garrafas (bottles)

### Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

### pH

3,29

### Acidez Total (Total acidity)

6,7 g/L

### Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

20 anos (years)

(PT)

### Tipo de vinho

Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho provenientes de uma só parcela que produz um vinho que revela o que de mais puro e original tem a casta. O perfil deste vinho é a apologia de elegância e complexidade.

### Vinificação

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 novas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

### Notas de prova

Nariz complexo e austero. Nuances de flores campestres e feno juntamente com uma mineralidade delicada a lembrar pedra molhada. Ligeira avelã e baunilha provenientes da fermentação e estágio em barrica. No palato destaca-se a acidez refrescante e a verticalidade. Ligeiro fumado terminando longo e elegante.

(EN)

### Type of wine

White wine made from grapes of Alvarinho variety coming from a single plot which produces a wine that reveals Alvarinho at its purest and most original state.

### Vinification

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. 12 months ageing in bottle.

### Tasting notes

Complex and austere nose. Hints of wild owers and hay along with a delicate minerality remembering wet stone. Some hazelnut and vanilla coming from the oak fermentation and aging. On the palate a refreshing acidity and verticality. A touch of smoke ending long and elegant.