

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmo Mendes Alvarinho Muros Antigos 2024
Vinícola	Anselmo Mendes
Safra	2024
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	branco
Castas	Alvarinho
Teor Alcoólico	13%
Maturação	3 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	93 pts James Suckling 91 pts Wine Advocate Ouro Concurso Vinhos de Portugal

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para muitas coisas da vida existe **um antes e um depois e, uma dessas coisas é certamente o **vinho!

Como **exemplo, para o **antes, pegaremos um dos vinhos mais vendidos no Brasil – um simples e barato Cabernet Sauvignon chileno de uma enorme rede de supermercados, que podemos encontrar (aqui em nossa região) por menos de 20 reais. Pode até ser que este produto proporcione satisfação, afinal pode ser que seja um produto com uma boa relação **preço/qualidade. Mas o que não pode ser confirmado é que o degustador **conhece um Cabernet Sauvignon chileno! Entre esse item e o nosso exemplo para o **depois, o mundialmente reconhecido Don Melchor Cabernet Sauvignon, existe uma diferença quase incomensurável! Sim, a uva é a mesma; mas os vinhos são inimaginavelmente distintos!

É baseado nesta analogia que convidamos você a realmente **conhecer um Vinho Verde!

Em Portugal, você pode se deliciar em um dia quente com uma tulipa de Vinho Verde servida como chope, direto do barril. É bom?? Certamente! Mas daí achar que você **conhece os produtos elaborados na **denominação Vinho Verde?? Vai ficar tão longe quanto à comparação chilena!

Para **realmente conhecer um vinho/denominação/estilo o ideal é provar as **referências! No caso de hoje, nossa curadoria apresenta simplesmente quem é considerado o **Rei do Vinho Verde – Anselmo Mendes!

Anselmo, além de ser reverenciado pela crítica especializada, tanto local como internacional, e de ser sistematicamente citado nas principais literaturas quando o assunto é a denominação Vinho Verde, conseguiu atingir um **status raríssimo no mundo do vinho, colocando-se ao lado de nome icônicos, como Angelo Gaja, Antonio Mastroberardino e Alain Brumont, onde o **produtor evoca a região.******************************

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas

Natural do município de Monção, pertencente à sub-região Monção e Melgaço no extremo norte da região do Minho – considerada uma das melhores do mundo para a variedade Alvarinho (e que também goza de uma invejável reputação: a de produzir alguns dos melhores vinhos brancos portugueses), Anselmo é engenheiro agro-industrial de formação com pós-graduação em enologia, tendo finalmente começado a elaborar vinhos com a Alvarinho em 1998.

O seu Muros Antigos Alvarinho chega a safr 2024 esbanjando a tradicional qualidade e, claro, a incomparável tipicidade digna de literatura! Sua vinificação é extremamente meticulosa, onde apenas os melhores cachos são selecionados. Tudo começa com uma curta maceração pelicular a frio. Então a fermentação alcoólica acontece em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada entre 14 e 18°C. A malolática não é realizada e o vinho amadurece sur lie por 3 meses com bâtonnages regulares.