

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Anselmo Mendes Alvarinho Muros de Melgaço 2021
<b>Vinícola</b>	Anselmo Mendes
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Vinho Verde
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Alvarinho
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em carvalho francês com battonage periódico
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Wine Enthusiast   18 pts Vinho Grandes Escolhas

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O enólogo Anselmo Mendes é considerado o Rei do Alvarinho. Anos de estudos e dedicação a variedade o possibilitaram criar um projeto exótico, mas totalmente autêntico, na região dos Vinhos Verdes. Lançado em 1998, como seu primeiro exemplar, Muros de Melgaço é amplamente considerado o melhor Alvarinho de Portugal. Foram necessários 25 anos de estudos para atingir o resultado esperado. Ele é elaborado com uvas exclusivamente cultivadas em Melgaço, em encostas voltadas ao sul, numa área propícia para a obtenção de altos níveis de acidez e a perfeita maturação dos frutos. As uvas são fermentadas em carvalho francês e o vinho estagia durante 6 meses nas barricas, com battonage periódico.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas cítricas, como pomelo, lima e limão-siciliano, maçã-verde, flores brancas, nuances salinas e minerais, finalizando com uma pitada discreta de baunilha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

muito preciso e com madeira bem integrada; sua cremosidade está perfeitamente alinhada com a acidez succulenta; dentre as notas gustativas, destacam-se as fruta cítrica e as notas minerais do aftertaste, num conjunto intenso, complexo e muito persistente

#### 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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



### CULINÁRIA