

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmo Mendes Alvarinho Muros de Melgaço 2022
Vinícola	Anselmo Mendes
Safra	2022
País	Portugal
Região	Vinho Verde
SubRegião	Monção e Melgaço
Tipo	branco
Castas	Alvarinho
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Anselmo Mendes é considerado o Rei do Alvarinho. Anos de estudos e dedicação a variedade o possibilitaram criar um projeto experimentalista e totalmente autêntico na região dos Vinhos Verdes.

Quando lançou este projeto de vinhos autorais, o Alvarinho Muros de Melgaço foi o primeiro exemplar elaborado, e, conseqüentemente, um dos grandes responsáveis por alçar a fama do enólogo. Com mais de 25 safras elaboradas até o momento, este já se consolidou como um dos melhores Alvarinhos de Portugal.

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. A fermentação e o estágio de 6 meses, com *battonage* sobre as borras totais, foram em barricas de carvalho francês.

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