

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmo Mendes Alvarinho Muros De Melgaço 2023
Vinícola	Anselmo Mendes
Safra	2023
País	Portugal
Região	Vinho Verde
SubRegião	Monção e Melgaço
Tipo	branco
Castas	Alvarinho
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses sobre as lias em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	93 pts Wine Advocate   93 pts James Suckling   93 pts Revista Adega   18 pts Grandes Escolhas

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## 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, consequentemente, 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	INTENSIDADE	baixa	alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	DESCRIÇÃO		
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIÇÃO		

## 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
-------------	--------	------------	-----------

## CULINÁRIA

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