

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