

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmo Mendes Muros Antigos Alvarinho 2022
Vinícola	Anselmo Mendes
Safra	2022
País	Portugal
Região	Vinho Verde
SubRegião	Monção e Melgaço
Tipo	branco
Castas	Alvarinho
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 meses sur lie
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2029
Decanter	-
Premiações	92 pts Wine Enthusiast 17.5 Vinho Grandes Escolhas (selo Boa Escolha 2023)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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*************************

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo pálido com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas cítricas e tropicais, como a lima, o pomelo, o melão e raspas de limão, escoltadas por toques minerais e levemente salinos



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
intenso e refrescante, entregando uma linda sintonia entre cremosidade e vivacidade, graças a uma acidez crocante e deliciosamente salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é agradabilíssimo e de grande persistência



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

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.

 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 safras 2022 esbanjando a tradicional qualidade e, claro, a incomparável tipicidade digna de literatura! Sua vinificação é extremamente metódica, 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.