VINUM·DAY
est. 2014

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!**

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

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 *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 **safra 2022** esbanjando a **tradicional qualidade** e, claro, a **incomparável tipicidade** digna de literatura! Sua vinificação é extremamente meticulosa, 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.