

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Anselmo Mendes Muros Antigos Escolha 2020 |
| Vinícola | Anselmo Mendes |
| Safra | 2020 |
| País | Portugal |
| Região | Vinho Verde |
| Tipo | branco |
| Castas | |
| Teor Alcoólico | 12% |
| Maturação | 3 meses sobre as borras finas |
| Temperatura de Serviço | 8° a 10°C |
| Guarda | 2023 |
| Decanter | - |
| Premiações | 92 Decanter World Wine Awards 2021 91 Andreas Larsson 17/20 Revista Grandes Escolhas |

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Anselmo Mendes – grave esse nome!

“Anselmo Mendes brilha na sub-região de Monção, com alvarinhos espetaculares” – Larousse do Vinho; “Referência em Vinhos Verdes” – Wine Enthusiast; “o produtor mais inovador no Alvarinho” – José Peñin, um dos maiores críticos de vinhos da Espanha; “Enólogo do Ano 1998 e Produtor do Ano 2010” – Revista de Vinhos (Portugal); “um dos maiores enólogos portugueses” – Parker’s Wine Buyer’s Guild; “produtor com cotação máxima” – Hugh Johnson’s Pocket Wine Book; “os vinhos de Anselmo Mendes são intelectualmente interessantes e saborosos” – Mark Squires – Robert Parker Wine Advocate.

Para aumentar ainda mais essa lista de elogios, adicione estes dois reconhecimentos de 2021: Prêmio Senhor do Vinho pela Revista Grandes Escolhas e a presença na seleta lista Top 100 Wineries 2021 da Wine & Spirits, onde apenas 4 vinícolas portuguesas foram citadas.

Pois é, não é a toa que Anselmo é considerado o “Rei do Alvarinho” e reconhecido como a maior referência da D.O.C. Vinho Verde!

Natural do município de Monção – pertencente à sub-região Monção e Melgaço da denominação dos Vinhos Verdes, no extremo norte português, Anselmo é engenheiro agro-industrial de formação com pós-graduação em enologia. No Muros Antigos Escolha, ele vinifica três das melhores variedades da região: Loureiro (40%), que transmite intensidade aromática, Avesso (40%), que entrega acidez e mineralidade e Alvarinho (20%), que aporta estrutura e corpo.

ANÁLISE SENSORIAL

| | | |
|--|--------------|--|
|  Análise visual | DESCRIÇÃO | amarelo pálido com reflexos esverdeados |
| | INTENSIDADE | baixa  alta |
| | EVOLUÇÃO | primário  terciário |
|  Análise olfativa | DESCRIÇÃO | frutas e cítricas maduras (goiaba, pêssego e lima), zest de laranja, mel, flores brancas e amarelas e notas minerais |
| | INTENSIDADE | baixa  alta |
| | DOÇURA | seco  doce |
| | ACIDEZ | baixa  alta |
| | TANINO | baixa  alta |
|  Análise gustativa | CORPO | leve  encorpado |
| | PERSISTÊNCIA | curta  longa |
| | DESCRIÇÃO | extremamente harmonioso e elegante, alia ótima cremosidade a uma acidez crocante e muito salivante |

| | | | | |
|----------|---|---|---|--|
| 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 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

O detalhe começa ainda no vinhedo, onde toda a colheita é realizada manualmente. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inox com leveduras selecionadas, tendo a fermentação alcoólica longa a baixa temperatura (entre 12 e 16°C). Não é realizada a malolática para manter o frescor e o vinho estagia por no mínimo 3 meses sur lie com bâtonnages regulares.

Essa safra 2020 alcançou ótimos 92 pontos no Decanter World Wine Awards 2021, 91 pontos pelo respeitadíssimo sommelier sueco Andreas Larsson e 17 pontos (17/20) na Revista Grandes Escolhas que citou: "possui um perfil bastante expressivo e puro. É super equilibrado, com tudo no lugar certo, e de final bem saboroso e longo. Será muito interessante perceber onde vai chegar com o tempo."