VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmo Mendes Muros Antigos Escolha 2023
Vinícola	Anselmo Mendes
Safra	2023
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	branco
Castas	Loureiro, Alvarinho e Avesso
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Conhecido como o Rei dos Vinhos Verdes, é indiscutivelmente um dos enólogos mais influentes e talentosos de Portugal. Há mais de 30 anos, dedica-se a elaboração de alguns dos melhores vinhos brancos do país.

Implacável e soberano, eles nos entrega uma aula de tipicidade com o seu Muros Antigos Escolha da safra 2023.

Neste best-seller dos Vinhos Verdes, Mendes realiza um assembelage entre Loureiro da sub-região de Lima, Avesso da sub-região de Baião e Alvarinho de Monção e Malgaço, todas áreas reconhecidas como as melhores para suas respectivas castas.

Com uvas colhidas manualmente em pequenas caixas e transportadas rapidamente até a adega, realiza a vinificação separadamente de cada uma delas em tanques de aço inox, prezando por um processo longo e controlado. Por fim, o vinho permanece, no mínimo, 3 meses sobre as lias, quando são feitos bâtonnages periódicos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de maçã-verde, pera, goiaba, nectarina e lima, envolvidas por toques de flores brancas e amarelas, além de traços minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: é extremamente harmonioso e requintado, aliando uma boa cremosidade, com a ótima intensidade da fruta e uma acidez refrescante, muito viva

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