

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 *assemblage* 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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA