

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmo Mendes Muros Antigos Escolha 2024
Vinícola	Anselmo Mendes
Safra	2024
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	branco
Castas	Loureiro, Alvarinho e Avesso
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	92 pts James Suckling 90+ pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Anselmo Mendes – grave esse nome!

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 2024.

Neste best-seller dos Vinhos Verdes, Mendes realiza um assemblage entre Loureiro <wbr />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, a pera, a goiaba, a nectarina e a 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 um vinho delicioso, que está extremamente harmonioso e requintado, aliando uma boa cremosidade com uma acidez muito viva e refrescante



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