

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmo Mendes Muros Antigos Escolha 2025
Vinícola	Anselmo Mendes
Safra	2025
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 91 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chegou a nova safra do Anselmo Mendes Muros Antigos Escolha.

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

Implacável e soberano, Mendes entrega mais uma verdadeira aula de tipicidade com a safra 2025 do Muros Antigos Escolha.

Best-seller dos Vinhos Verdes, o rótulo reúne Loureiro da sub-região de Lima, Avesso da sub-região de Baião e Alvarinho de Monção e Melgaço, em um assemblage que valoriza o caráter de cada casta e de seus respectivos territórios.

Na elaboração, as uvas são colhidas manualmente em pequenas caixas e rapidamente transportadas até a adega. Cada variedade é então vinificada separadamente em tanques de aço inox, em um processo longo e cuidadosamente controlado. Depois, o vinho permanece por no mínimo três meses sobre as lias, com bâtonnages periódicos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo palha com halos dourados

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
aromas cítricos de maçã verde, tangerina e limão, acompanhados por frutas de polpa branca, com delicadas notas de flor de laranjeira e nuances minerais e salinas

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



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
leve, fresco e muito vibrante, com acidez marcada e bem integrada, trazendo sabores que remete as notas olfativas; a mineralidade surge também no paladar, enquanto a passagem por borras finas contribui para uma textura mais estruturada; final longo e delicioso

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